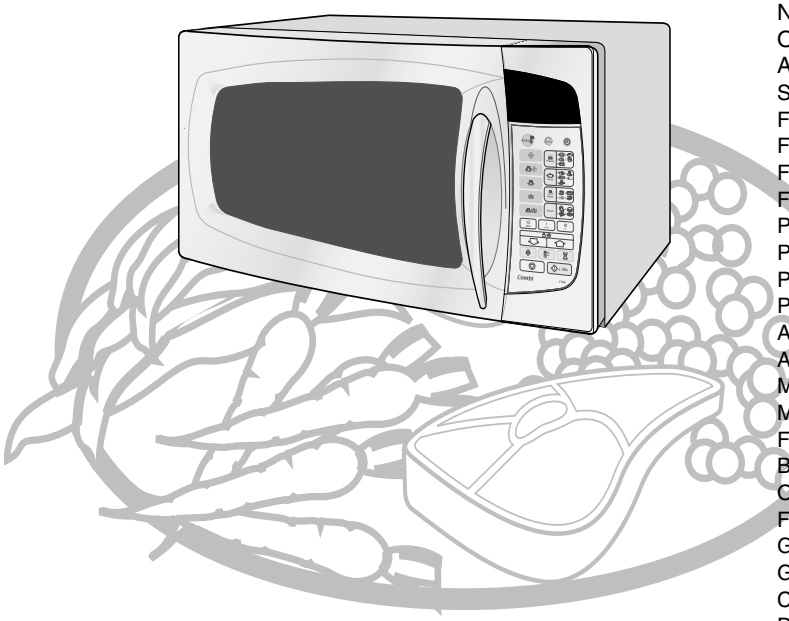
SAMSUNG

CUPTOR CU MICROUNDE

Manual de utilizare si ghid de preparare

C106



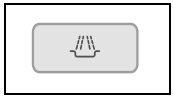
Ghid rapid 2
Cuptor 2
Panou de control 3
Accesorii 4
Folosire manual de instructiuni 4
Masuri de siguranta 5
Instalarea cuptorului cu microunde 6
Setarea ceasului 7
Verificarea functionarii corecte a cuptorului 7
Setarea timpului de asteptare 7
Modul de functionare a cuptorului cu microunde 8
Ce trebuie facut atunci cand cuptorul nu functioneaza 8
Preparare/ Reincalzire 9
Nivele putere si variatii ale timpului 9
Oprire preparare 9
Ajustarea timpului de preparare 10
Selectarea si schimbarea unitatii de greutate 10
Folosirea functiunii Auto preparare 10
Folosirea functiunii Auto reincalzire 12
Folosirea functiunii Power Defrost 13
Folosirea functiunii Snack 14
Preparare in trepte 15
Preincalzirea rapida a cuptorului 15
Preparare prin convectie 16
Prajire 16
Alegerea pozitiei elementului de incalzire 17
Alegerea accesoriilor 17
Mod combinat microunde si gratar 17
Mod combinat microunde si convectie 18
Folosirea functiunii de deodorizare 18
Blocarea cuptorului cu microunde 18
Oprirea semnalului sonor 19
Folosirea functiunii Memory Cook 19
Ghid accesorii de preparare 20
Ghid de preparare 21
Curatarea cuptorului cu microunde 30
Depozitarea si repararea cuptorului cu microunde 31
Specificatii tehnice 31

Code No.: DE68-03070A

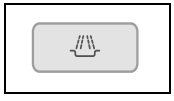
RO

Ghid rapid

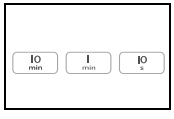
Daca doriti sa preparati un aliment



1. Introduceti alimentul in cuptor.
Apasati butonul **Microwave**( ) .



2. Apasati butonul **Microwave**( ) pana ce este afisat nivelul de putere dorit..



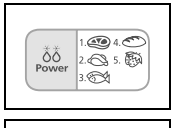
3. Selectati timpul de preparare apasand butonul **10min, 1min** si **10s** , dupa dorinta.

4. Apasati butonul **Start** .
Rezultat: Incepe prepararea alimentului.
- La sfarsitul prepararii, cuptorul va emite un bip si indicatia “0” va clipi de patru ori. Apoi cuptorul va emite un bip la fiecare minut..

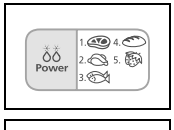
Daca doriti sa mariti timpul de preparare

Lasati alimentul in cuptor.
Apasati butonul **+30s** o data sau de mai multe ori, pentru fiecare 30 de secunde pe care doriti sa le adaugati..

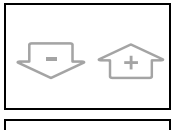
Daca doriti sa dezghetati rapid un aliment



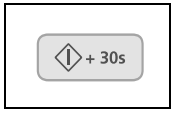
1. Introduceti alimentul congelat in cuptor..
Apasati butonul **Power Defrost**( ) .



2. Selectati tipul alimentului ce va fi dezghetat apasand butonul **Power Defrost**( ) , pana ce categoria dorita va fi afisata..

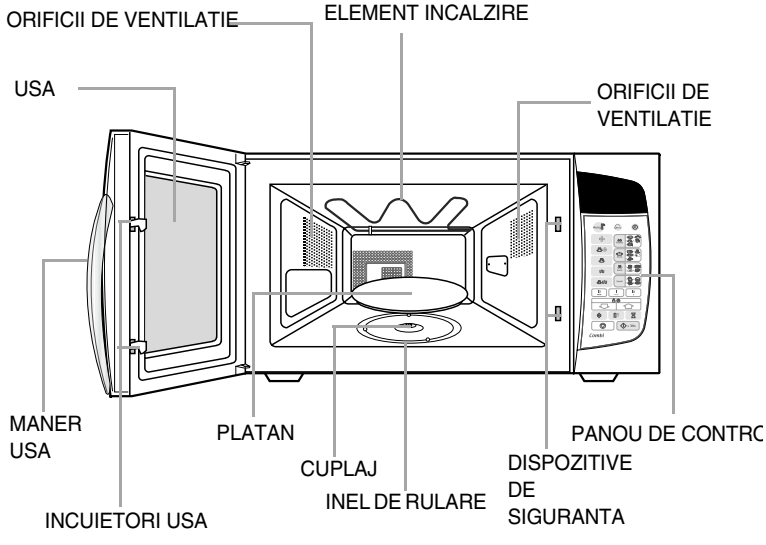


3. Selectati greutatea alimentului apasand butoanele (+) si (—) , de cate ori este necesar.

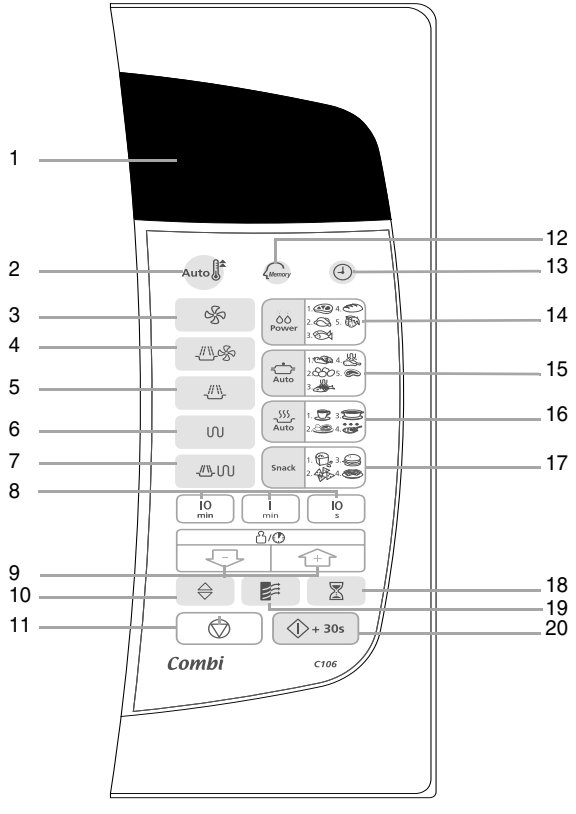


4. Apasati butonul **Start** .
Rezultat: Incepe dezghetarea alimentului congelat.
- La sfarsitul prepararii, cuptorul va emite un bip si indicatia “0” va clipi de patru ori. Apoi cuptorul va emite un bip la fiecare minut..

Cuptor



Panou de control

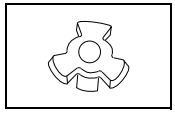


1. AFISAJ
2. BUTON SELECTARE PREINCALZIRE RAPIDA
3. BUTON CONVECTIE
4. BUTON MOD COMBINAT (MICROUNDE + CONVECTIE
5. SELECTARE MOD MICROUNDE
6. SELECTARE MOD GRATAR
7. BUTON MICROUNDE+GRATAR
8. SELECTARE TIMP PREPARARE
9. BUTON SUS/JOS (greutate/portie/ timp)
10. BUTON MAI MULT/ MAI PUTIN
11. BUTON STOP/ ANULARE
12. BUTON MEMORIE
13. BUTON SETARE CEAS
14. BUTON FUNCTIUNE POWER DEFROST
15. BUTON AUTO PREPARARE
16. BUTON FUNCTIUNE AUTO REINCALZIRE
17. BUTON FUNCTIUNE SNACK
18. BUTON HOLD
19. BUTON DEODORIZARE
20. BUTON START / +30S

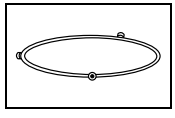
Accesorii

RO

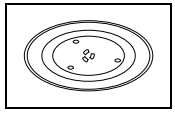
In functie de modelul pe care l-ati achizitionat, vi se vor livra cateva accesorii, care pot fi folosite in diferite moduri.



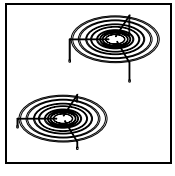
1. Cuplaj, deja plasat pe axul motorului situat la baza cuptorului.
Scop : Cuplajul roteste platanul.



2. Inel de rulare, care se plaseaza in centrul cuptorului.
Scop : Inelul de rulare sustine platanul.



3. Platan, care se plaseaza pe inelul de rulare cu centrul fixandu-se la cuplaj.
Scop : Platanul serveste ca suprafata principala de preparare; poate fi scos cu usurinta, pentru curatare.



4. Rafturi metalice (superior, inferior), care se plaseaza pe platan.
Scop: Rafturile metalice pot fi folosite pentru prepararea a doua portii in acelasi timp. Portia mai mica poate fi plasata pe platan iar cea de a doua portie pe raftul metalic. **Rafturile metalice pot fi folosite in modurile gratar, convectie si preparare combinata.**

RO

Folosirea manualului de instructiuni

Tocmai ati achizitionat un cuptor cu microunde SAMSUNG. Manualul de instructiuni cuprinde informatii importante referitoare la prepararea cu ajutorul cuptorului cu microunde:

- ***Masuri de siguranta***
- ***Accesorii potrivite si vesela de preparare***
- ***Sfaturi utile de preparare***

In interiorul cutiei veti gasi un ghid rapid, care va va explica patru operatii de baza:

- ***Preparare (mod microunde)***
- ***Dezghetare***
- ***Marirea duratei de preparare, daca alimentul nu este preparat corespunzator sau necesita reincalzire***

La inceputul manualului veti gasi ilustratii asupra cuptorului, si in special ale panoului de comanda, astfel ca veti recunoaste butoanele mult mai usor.

Procedurile pas cu pas folosesc doua simboluri diferite.

Important

Nota

PRECAUTII PENTRU EVITAREA UNEI POSIBILE EXPUNERI EXCESIVE LA ENERGIA MICROUNDELOR

Cititi cu atentie urmatoarele masuri de siguranta; in caz contrar poate avea loc o expunere la energia microundelor, ce poate avea urmari neplacute.

(a) In nici un caz, nu trebuie sa incercati sa folositi cuptorul cu microunde cu usa deschisa, sa modificati incuietorile de siguranta ale usii sau sa introduceti obiecte un gaurile incuietorilor de siguranta.

(b) Nu plasati nici un obiect intre usa cuptorului si partea frontala si nu permiteti resturilor alimentare sa se acumuleze pe suprafetele de etansare. Asigurati-va ca usa si suprafetele de etansare sunt curate, stergandu-le dupa folosire cu o carpa umeda si apoi cu o carpa moale si uscata.

(c) Nu folositi cuptorul cu microunde, daca acesta este defect. Apelati la ajutorul unui tehnician service, instruit de catre producator. Este foarte important ca usa cuptorului sa se inchida corect si sa nu existe nici o defectiune a:
(1) Usii, incuietorilor acesteia si a suprafetelor de etansare
(2) Balamalelor usii (rupte sau slabite)
(3) Cablului de alimentare

(d) Cuptorul cu microunde nu trebuie modificat sau reparat, decat de catre un tehnician service calificat corespunzator si instruit de catre producator.

Masuri de siguranta

Masuri de siguranta importante.

Cititi cu atentie si pastrati manualul pentru o folosire ulterioara.

Inainte de a prepara alimente sau lichide in cuptor, va rugam sa verificati daca au fost luate urmatoarele masuri de siguranta.

1. **Nu folositi nici un vas metalic in interiorul cuptorului cu microunde:**
   - Containere metalice
   - Vesela cu ornamentatii de aur sau argint
   - Frigarui , furculite, etc.

   Motiv: Pot apare scantei sau arc electric, care vor deteriora cuptorul.

2. **Nu incalziti:**
   - Sticle, borcane, containere etanse sau sigilate in vid. Ex: Borcane cu alimente pentru copii.
   - Alimente sigilate ermetic. Ex: Oua, rosii.

   Motiv: Presiunea va creste la incalzire si poate duce la explozia acestora.
   Sfat: Scoateti capacele si intepati sacii sau pungile, etc.

3. Nu puneti in functiune cuptorul cu microunde, atunci cand acesta este gol.
   Motiv: Peretii cuptorului se pot deteriora.
   Sfat: Lasati intotdeauna un pahar cu apa in interiorul cuptorului. Apa va absoarbe microundele in cazul unei porniri accidentale a cuptorului cu microunde, atunci cand acesta este gol.

4. **Nu acoperiti orificiile de ventilatie cu carpe sau hartie.**
   Motiv**:** Carpele sau hartia pot lua foc datorita aerului cald evacuat din cuptor.

5. **Folositi intotdeauna manusi atunci cand scoateti alimente sau vesela din cuptor.**
   Motiv: Unele vase absorb microundele si caldura este transferata intotodeauna de la aliment la vas. De aceea, vasele sunt fierbinti.

6. Nu atingeti elementul de incalzire si peretii interiori ai cuptorului cu microunde.
   Motiv**:** Acesti pereti ar putea sa fie destul de fierbinti incat sa va arda chiar si dupa ce prepararea a luat sfarsit. Nu permiteti ca materiale inflamabile sa intre in contact cu aria interioara a cuptorului. Lasati intai cuptorul sa se raceasca.

7. Pentru a reduce riscul unui incendiu in cavitatea cuptorului:
   - Nu depozitati materiale inflamabile in interiorul cuptorului cu microunde.
   - Indepartati sigiliile metalice ale ambalajelor de plastic sau hartie, ale alimentelor.
   - Nu folositi cuptorul cu microunde pentru a usca ziare. Daca observati ca iese fum, lasati usa cuptorului inchisa si opriti aparatul sau deconectati-l de la sursa de alimentare.

Masuri de siguranta (continuare)

8. Aveti o grija deosebita atunci cand, incalziti lichide sau alimente pentru copii.
- Lasati intotdeauna un timp de asteptare de 20 de secunde, dupa ce cuptorul a fost oprit, pentru a permite echilibrarea temperaturii.
- Amestecati pe durata incalzirii, daca este necesar, si intotdeauna dupa incalzire.
- Aveti grija atunci cand luati vasul din cuptor, dupa incalzire. In cazul in care, vasul este prea fierbinte, va puteti arde.
- Exista risul unei eruptii intarziate a fierberii.
- Pentru a preveni fierberea intarziata si o posibila oparire, ar trebui sa introduceti o lingurita de plastic sau o bagheta de sticla in lichide si amestecati inainte, in timpul si dupa preparare.

Motiv: Pe durata incalzirii lichidelor, punctul de fierbere poate fi intarziat; aceasta inseamna ca poate apare o eruptie a fierberii imediat dupa ce recipientul a fost scos din cuptor. In acest caz, exista pericolul oparirii.

- In caz de oparire, urmati instructiunile de prim ajutor urmatoare:
  * Introduceti zona oparita in apa rece, pentru cel putin 10 minute.
  * Acoperiti cu o haina curata si uscata.
  * Nu aplicati nici un fel de creme, uleiuri sau lotiuni.
- Nu umpleti niciodata complet vasul si alegeti un vas care este mai larg la gura decat la baza, pentru a preveni scurgerea la fierbere a lichidului. Sticlele cu gat subtire pot de asemenea exploda, daca sunt supraincalzite.
- Verificati intotdeauna temperatura alimentelor pentru copii si a laptelui, inainte de servire.
- Nu incalziti niciodata o sticla pentru copii cu biberonul atasat; poate exploda la supraincalzire.

9. Aveti grija sa nu deteriorati cablul de alimentare.
- Nu introduceti cablul de alimentare sau stecherul in apa si tineti cablul de alimentare departe de suprafetele incalzite.
- Nu folositi acest aparat daca, cablul de alimentare sau stecherul este defect.

10. Atunci cand deschideti usa cuptorului, stati la o lungime de brat de acesta.
Motiv: Aerul cald sau aburul eliberat pot provoca oparirea.

11. Pastrati curat interiorul cuptorului cu microunde .
Motiv: Particulele de alimente sau petele de ulei de pe peretii sau baza cuptorului, pot deteriora vopseaua si reduce eficienta aparatului.

12. Un "clic" poate fi observat pe durata functionarii, in special, atunci cand cuptorul se afla in modul de dezghetare.
Motiv: Atunci cand puterea de iesire se schimba, este posibil sa auziti acest sunet.

13. Daca cuptorul cu microunde functioneaza gol, alimentarea cu energie se va opri automat, pentru siguranta. Puteti folosi din nou cuptorul, in mod normal, dupa o perioada de 30 de minute.

MASURI DE SIGURANTA IMPORTANTE

Pe durata prepararii, ar trebui sa va uitati din cand in cand in interiorul cuptorului, atunci cand alimentele sunt incalzite sau preparate in recipiente de unica folosinta din plastic, hartie sau alt material combustibil.

- ***AVERTIZARE:***
Daca usa sau garniturile de etansare ale acesteia sunt defecte, nu folositi cuptorul pana la repararea de catre personal autorizat.

AVERTIZARE:
Operatiunile de service sau reparatii, ce implica demontarea capacului de protectie impotriva expunderii la energia miocroundelor, trebuie executate numai de catre personal calificat.

AVERTIZARE:
Lichidele sau alte tipuri de alimente nu trebuie incalzite in recipiente etanse, deoarece acestea pot exploda.

- ***AVERTIZARE:***
Permiteti copiilor sa foloseasca cuptorul cu microunde fara supraveghere, numai atunci cand acestia au fost corespunzator instruiti, astfel incat sa fie capabili de a utiliza aparatul in siguranta si de a intelege riscurile unei utilizari incorecte.

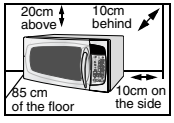
AVERTIZARE:
Carcasa si usa cuptorului cu microunde vor deveni foerbinti in timpul prepararii prin convectie sau in timpul prepararii in mod combinat.

☛ Nu puneti in functiune cuptorul cu microunde fara cuplaj, inel de rulare si platan.

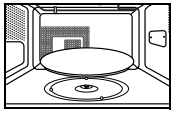
RO

Instalarea cuptorului cu microunde

Asezati cuptorul cu microunde pe o suprafata neteda, dreapta si destul de rezistenta incat sa suporte greutatea acestuia.



1. Atunci cand instalati cuptorul cu microunde, asigurati-va ca exista o ventilatie adecvata, lasand un spatiu de cel putin 10 cm in spate si in laterale, un spatiu de 20 cm deasupra acestuia si un spatiu de 85 de cm de la podea la cuptorul cu microunde.



2. Scoateti toate materialele de ambalare din interiorul cuptorului. Instalati inelul de rulare si platanul. Verificati daca platanul se invarte corect.

3. Acest cuptor cu microunde trebuie pozitionat astfel incat stecherul cablului de alimentare sa fie usor accesibil.

☛ Nu blocati niciodata orificiile de ventilatie, deoarece cuptorul se va supraincalzi si se va opri automat. Va ramane inoperabil pana ce se raceste suficient.

☛ Pentru siguranta dumneavoastra, conectati cablul de alimentare la o priza cu 3-pini, 230 Volti, 50Hz, AC si cu legare la pamant. In cazul in care cablul de alimentare se deterioreaza, acesta trebuie inlocuit de producator sau un agent de service calificat.

☛ Nu instalati cuptorul cu microunde in mediu cald si umed, precum in apropierea unui cuptor obisnuit sau radiator. Specificatiile sursei de alimentare a cuptorului trebuie respectate si orice extensie de cablu trebuie sa aiba acelasi standard ca si cablul de alimentare, livrat odata cu cuptorul. Stergeti interiorul si etansarea usii cu o carpa umeda, inainte de a folosi cuptorul cu microunde pentru prima data.

Setarea ceasului

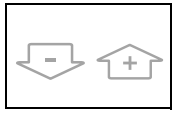
Cuptorul cu microunde are un ceas incorporat. Ora poate fi afisata in sistem de notare de 24 de ore sau de 12 ore. Trebuie sa setati ceasul:

- ***Atunci cand instalati cuptorul cu microunde pentru prima data***
- ***Dupa o cadere de tensiune***

✉ Nu uitati sa resetati ceasul atunci cand, se face trecerea de la ora de vara la cea de iarna si invers.

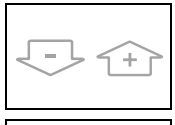
1.

Pentru a afisa timpul in...	**Atunci apasati butonul Clock...**
Notare de 12 de ore	O data
Notare de 24 ore	De doua ori



2. Apasati butoanele (+) si (—) .

3. Apasati butonul **Clock** .



4. Apasati butoanele (+) si (—) pentru a seta minutele.

5. Atunci cand ora corecta este afisata, apasati din nou butonul **Clock** pentru a porni ceasul.
Rezultat: Ora este afisata, atunci cand nu folositi cuptorul cu microunde.

Verificarea functionarii corecte a cuptorului

Urmatoarea procedura simpla va permite sa verificati, in orice moment, functionarea corecta a cuptorului cu microunde. Daca este necesar, consultati capitolul "Ce trebuie facut atunci cand cuptorul nu functioneaza" de la pagina 8.

✉ Cuptorul trebuie conectat la priza de perete corespunzatoare. Platanul trebuie sa se afle in pozitia sa in interiorul cuptorului. Daca este folosit un nivel al puterii altul decat cel maxim, (100% - 900 W) apa are nevoie de mai mult timp pentru a fierbe.

Deschideti usa cuptorului tragand de manerul situat in partea dreapta a acesteia. Asezati un pahar cu apa pe platan. Inchideti usa.

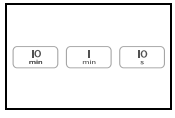
Apasati butonul **Start** si setati timpul de preparare la 4 sau 5 minute, apasand butonul **Start** de numarul corespunzator de ori.

Rezultat: Cuptorul cu microunde incalzeste apa timp de 4 - 5 minute. Apa ar trebui sa fiarba.

Setarea timpului de asteptare

Butonul Hold Time poate fi folosit pentru setarea automata a unui punct de asteptare (fara preparare).

1. **Apasati butonul Hold Timer** button.
   Rezultat: Este afisata urmatoarea indicatie:
   ⧗ (mod Hold/Delay)



2. Setati timpul dorit apasand butoanele **10min,1min** si **10s** .

3. Apasati butonul **Start** .
   Rezultat: La sfarsitul timpului de asteptare cuptorul va emite un semnal sonor.

RO

RO

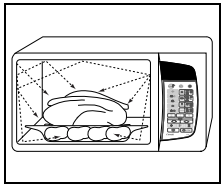
Modul de functionare a cuptorului cu microunde

Microundele sunt unde electromagnetice de inalta frecventa; energia eliberata permite prepararea sau reincalzirea alimentelor, fara a le schimba forma sau culoarea.

Puteti folosi cuptorul cu microunde pentru:

- ***Dezghetare (manuala sau automata)***
- ***Preparare***
- ***Reincalzire***

Principiul de preparare



1. Microundele generate de magnetron sunt distribuite uniform, deoarece alimentele se rotesc pe platan. Alimentul este preparat bine si uniform.
2. Microundele sunt absorbite de aliment pana la o adancime de aproximativ 2,5 cm. Prepararea continua apoi, in timp ce caldura este disipata in interiorul alimentului.
3. Timpul de preparare variaza in functie de natura recipientului folosit si proprietatile alimentului:
   - Cantitate si densitate
   - Continutul de apa
   - Temperatura initiala (congelat sau nu)

☛ Deoarece, centrul alimentului este preparat prin disiparea caldurii, prepararea continua chiar si dupa ce ati scos alimentul din cuptor. Timpul de asteptare din retetele de la sfarsitul acestui manual, trebuie de aceea respectat, pentru a asigura:

- O preparare uniforma a alimentului pana la centru
- Aceeasi temperatura a alimentului (suprafata si interior).

Ce trebuie facut atunci cand cuptorul nu functioneaza corect

Familiarizarea cu un nou aparat necesita intotdeauna o scurta perioada de timp. Daca intalniti una din problemele listate mai jos, incercati solutiile date, inainte de a contacta centrul service.

- Este normal.
  - Aparitia condensului in interiorul cuptorului cu microunde.
  - Iesirea aerului pe langa usa si carcasa exterioara.
  - Reflectarea luminii pe langa usa si carcasa exterioara.
  - Iesirea aburilor pe langa usa cuptorului.
- Alimentul nu este preparat deloc.
  - Ati setat timpul corect si ati apasat butonul **Start** ?
  - Usa este inchisa?
  - Ati supraincarcat circuitul electric si ati provocat arderea unei sigurante sau declansarea unui intreruptor automat?
- Alimentul este prea mult sau prea putin preparat.
  - Ati setat durata de preparare corespunzator cu tipul alimentului?
  - Ati ales un nivel de putere corespunzator?
- Apar scantei si arc electric in interiorul cuptorului cu microunde.
  - Ati folosit vesela cu ornamente metalice?
  - Ati lasat o furculita sau o ustensila metalica in interiorul cuptorului?
  - Folia de aluminiu este prea aproape de peretii interiori ai cuptorului?
- Cuptorul cu microunde provoaca interferente cu radio-ul sau televizorul.
  - O usoara interferenta poate fi observata la radio sau televizor, atunci cand cuptorul functioneaza. Este normal.
    - * Solutie: instalati cuptorul departe de radio, televizor sau antene.
  - Daca interferenta este detectata de catre procesorul cuptorului, afisajul ar putea fi resetat.
    - * Solutie: deconectati cablul de alimentare si apoi reconectati-l. Resetati timpul.
- Mesajul “E3" indica
  - Mesajul "E3" este activat automat inainte de supraincalzirea cuptorului cu microunde. Daca mesajul "E3" este activat, apasati butonul "Stop/Cancel" pentru a utiliza modul de initializare.

Daca informatiile de mai sus nu va permit sa rezolvati problema, contactati centrul local service Samsung.

Va rugam sa va notati urmatoarele informatii;

- ***Modelul si numarul de serie, marcat pe partea posterioara a cuptorului cu microunde***
- ***Detaliile certificatului de garantie***
- ***O descriere clara a problemei***

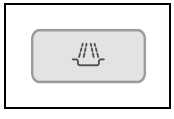
Apoi contactati dealerul dumneavoastra sau centrul service SAMSUNG.

Preparare/ Reincalzire

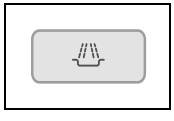
Urmatoarea procedura va arata cum puteti prepara sau reincalzi alimente.

☛ Verificati intotdeauna setarile facute pentru preparare, inainte de a lasa cuptorul nesupravegheat.

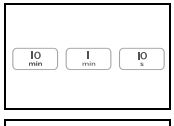
Deschideti usa. Asezati alimentul in centrul platanului. Inchideti usa. Nu porniti niciodata cuptorul cu microunde, atunci cand acesta este gol.



1. Apasati butonul **Microwave**( ) .
Rezultat: Vor fi afisate urmatoarele indicatii:
| (preparare un stagiu)
(mod microunde)



2. Selectati nivelul de putere corespunzator apasand din nou butonul **Microwave**( ) pana ce nivelul de putere dorit ceste afisat pe ecran. Pentru detalii suplimentare consultati tabelul cu nivele de putere.



3. Setati timpul de preparare apasand butoanele **10min, 1min** si **10s** .
Rezultat: Este afisat timpul de preparare.

4. Apasati butonul **Start** .
Rezultat: Se aprinde lumina interioara a cuptorului si platanul incepe sa se roteasca. Incepe prepararea si atunci cand se termina:
- ◆ Cuptorul emite un bip si “0” clipeste de patru ori. Apoi cuptorul va emite un bip la fiecare minut.

✉ Daca doriti sa aflati nivelul de putere curent al cavitatii cuptorului, apasati o data butonul **Microwave**( ). Daca doriti sa schimbati nivelul de putere in timpul prepararii, apasati butonul **Microwave**( ) de doua sau de mai multe ori, pentru a selecta nivelul de putere dorit.

Pornire rapida:

✉ Daca doriti sa incalziti un aliment pentru o scurta perioada de timp, la putere maxima (900W), puteti de asemenea apasa butonul **Start** o data pentru fiecare 30 de secunde de timp de preparare. Cuptorul va porni imediat.

Nivele de putere si variatii ale timpului

Diferitele nivele de putere va permit sa adaptati cantitatea de energie disipata si prin urmare timpul necesar pentru prepararea sau re-incalzirea alimentelor, in functie de tipul si cantitatea acestora. Puteti alege unul din cele sase nivele de putere.

Nivel putere	Procentaj	Iesire
Ridicat	100 %	900 W
Mediu ridicat	67 %	600 W
Mediu	50 %	450 W
Mediu scazut	33 %	300 W
Dezghetare	20 %	180 W
Scazut	11 %	100 W

Timpul de preparare prezentat in retete si in acest manual corespunde nivelului de putere de preparare specificat.

Daca selectati un...	Atunci timpul de preparare trebuie sa...
Nivel ridicat de putere	Scada
Nivel scazut de putere	Creasca

Oprirea prepararii

Puteti opri prepararea in orice moment, pentru a:

- ***Verifica alimentul***
- ***Intoarce sau amesteca alimentul***
- ***Permite un timp de asteptare***

Pentru a opri prepararea...	Atunci...
Temporar	Deschideti usa. Rezultat: Prepararea se opreste. Pentru a continua prepararea, inchideti usa si apasati butonul **Start** .
Complet	Apasati butonul **Stop** . Rezultat: Prepararea se opreste. Daca doriti sa anulati setarile prepararii, apasati din nou butonul **Stop**.

RO

RO

Ajustarea timpului de preparare

Puteti mari timpul de preparare apasand butonul +30s , o data pentru fiecare 30 de secunde ce doriti sa fie adaugate.

- ***Verificati in orice moment modul in care se desfasoara prepararea prin simpla deschidere a usii***
- ***Mariti timpul de preparare ramas***

Pentru a creste timpul de preparare a alimentului, apasati **Start** o data pentru fiecare 30 de secunde pe care doriti sa le adaugati.

- Exemplu: Pentru a adauga trei minute, apasati butonul **Start** de sase ori.

Selectarea si schimbarea unitatii de greutate

Unitatea de greutate pentru acest cuptor cu microunde este setata in "Grams" (grame).

1. Daca doriti sa schimbati unitatea de greutate in "**Pounds**", apasati **Convection**( ) si **Microwave**( ) in acelasi timp, pentru aproximativ o secunda.
Rezultat: Literele "**Oz**" vor fi afisate pe ecran si vor clipi de trei ori.
Unitatea de greutate este setata in "**Pounds**".

2. Pentru a reveni la setarea in "**Grams**",
Apasati **Convection**( ) si **Microwave**( ) in acelasi timp, pentru aproximativ o secunda.
Rezultat: Litera "**g**" va fi afisata pe ecran si va clipi de trei ori.
Unitatea de greutate este setata in "**Grams**".

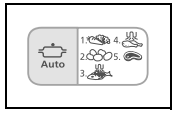
Folosirea functiunii Auto preparare

Functiunea Auto Cook( ) este programata cu setari diferite de preparare. Nu este nevoie sa setati nici timpul de preparare si nici nivelul puterii.

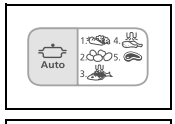
Puteti ajusta numarul de portii de servire apasand butoanele (+) si (–) .

☛ Folositi numai recipiente compatibile si sigure.

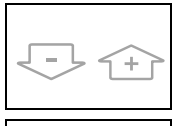
Deschideti usa. Asezati alimentul in centrul platanului. Inchideti usa.



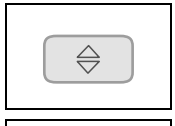
1. Apasati butonul **Auto Cook**( ) .



2. Selectati tipul alimentului pe care doriti sa il preparati, apasand butonul **Auto Cook**( ) . Consultati tabelul din pagina urmatoare pentru o descriere a diferitelor setari.



3. Selectati marimea portiei de servire apasand butoanele (+) si (–) .



4. Daca este necesar, mariti sau reduceti timpul de preparare apasand butonul **More/Less** .

5. Apasati butonul **Start** .
Rezultat: Alimentul va fi preparat in functie de setarile programate.

- Atunci cand se termina prepararea, cuptorul va emite patru bip-uri si indicatia “0” va clipi de patru ori. Apoi cuptorul va emite un bip la fiecare minut.

Folosirea functiunii Auto preparare (continuare)

Urmatorul tabel prezinta diferite programe de auto preparare, cantitati, timp de asteptare si recomandari potrivite.
Programele 1 si 2 folosesc numai energia microunde. Programul 5 foloseste un mod combinat de preparare: microunde si convectie.
Programele 3 si 4 folosesc un mod combinat de preparare: microunde si gratar.

Cod	Aliment	Portie de servire	Timp de asteptare	Recomandari
1	**Legume**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 min.	Cantariti legumele dupa spalare, apoi curatati si taiati in bucati de aceeasi marime. Asezati-le intr-un vas de sticla cu capac. Adaugati 30 ml (2 linguri) de apa pentru prepararea a 200-250 g, 45 ml (3 linguri) pentru 300-450 g si adaugati 60-75 ml (4-5 linguri) pentru 500-750 g. Amestecati dupa preparare. Atunci cand preparati cantitati mari, amestecati o data in timpul prepararii.
2	**Cartofi decojiti**	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 min.	Cantariti cartofii dupa curatare, apoi spalati si taiati in bucati de aceeasi marime. Asezati cartofii intr-un cas de sticla cu capac. Adaugati 45 ml (3 linguri) de apa pentru a prepara 300-450g, adaugati 60ml (4 linguri) pentru a prepara 500-750 g.
3	**Peste prajit**	200-300g (1 buc) 400-500g (1-2 buc) 600-700g (2 buc) 800-900g (2-3 buc)	3 min.	Ungeti pestele intreg cu ulei si apoi adaugati condimente. Asezati pestii unul langa altul, coada la cap, pe raft. Intoarceti, atunci cand cuptorul emite semnal sonor.
4	**Bucati de pui**	200-300g (1buc) 400-500g (2buc) 600-700g (3buc) 800-900g (3-4buc)	2-3min.	Ungeti bucatile de pui cu ulei si condimentati-le cu piper, sare si paprika. Asezati bucatile de pui in cerc, pe raftul inalt, cu pielea orientata catre in jos. Intoarceti atunci cand cuptorul emite semnal sonor.
5	**Friptura de vita/ Friptura de miel**	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15min.	Ungeti carnea de vita/miel cu ulei si apoi condimentati (numai piper, sarea trebuie adaugata dupa preparare). Asezati carnea pe raftul mai mic, cu partea grasa orientata catre in jos. Intoarceti atunci cand cuptorul emite semnal sonor. Dupa prajire si pe durata timpului de asteptare inveliti in folie de aluminiu.

Folosirea functiunii Auto reincalzire

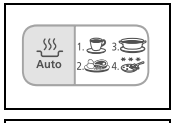
RO

Functiunea Auto Reheat( ) este programata cu patru timpi de preparare. Nu este nevoie sa setati nici timpul de preparare si nici nivelul de putere.

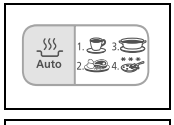
Puteti ajusta numarul de portii de servire apasand butoanele (+) si (–) .

☛ Folositi numai recipiente compatibile si sigure.

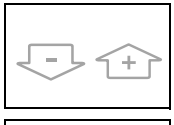
Deschideti usa. Asezati alimentul in centrul platanului. Inchideti usa.



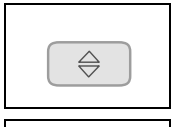
1. Apasati butonul **Auto Reheat** ( ) .



2. Selectati tipul alimentului pe care doriti sa il preparati, apasand butonul **Auto Reheat** ( ) . Consultati tabelul din pagina urmatoare pentru o descriere a diferitelor setari.



3. Selectati marimea portiei de servire apasand butoanele (+) si (–) .



4. Daca este necesar, mariti sau reduceti timpul de preparare apasand butonul **More/Less** .

5. Apasati butonul **Start** .
Rezultat: Alimentul va fi preparat in functie de setarile programate.

- Atunci cand se termina prepararea, cuptorul va emite patru bip-uri si indicatia “0” va clipi de patru ori. Apoi cuptorul va emite un bip la fiecare minut.

Urmatorul tabel prezinta diferite programe de auto reincalzire, cantitati, timp de asteptare si recomandari potrivite.
Programele 1 , 2 si 3 folosesc numai energia microunde.
Programul 4 foloseste un mod combinat de preparare: microunde si convectie.

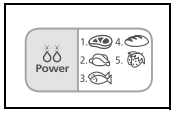
Cod	Aliment	Portie de servire	Timp de asteptare	Recomandari
1	**Bauturi** (temperatura camerei)	150 ml (1 ceasca) 300 ml (2 cesti) 450 ml (3 cesti) 600 ml (4 cesti)	1-2 mins	Turnati lichidul numai in cesti de ceramica si incalziti neacoperit. Asezati o ceasca un centru, 2 cesti una opusa celeilalte si 3 sau 4cesti in cerc. Lasati un timp de asteptare. Amestecati inainte si dupa timpul de asteptare. Procedati cu atentie atunci cand scoateti cestile din cuptor. (vedeti instructiunile de siguranta pentru lichide).
2	**Gata preparat** (rece)	300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g	3min.	Asezati alimentul pe o farfurie ceramica si acoperiti cu pelicula. Acest program este potrivit pentru alimente constand din 3 elemente (de ex. carne cu sos, legume, orez sau paste).
3	**Supa/ sos** (rece)	200 - 250 ml 300 - 350 ml 400 - 450 ml 500 - 550 ml 600 - 650 ml 700 - 750 ml	2 - 3min.	Turnati intr-un vas ceramic adanc sau vas de sticla si acoperiti cu capac pe durata incalzirii. Amestecati supa, atunci cand cuptorul emite un semnal sonor (cuptorul continua sa functioneze si se opreste, atunci cand deschideti usa). Amestecati bine inainte si dupa timpul de asteptare.
4	**Pizza congelata**	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Asezati o pizza congelata (-18°C) pe raftul mic. Asezati doua pizza congelate una pe raftul mic si cealalta pe cel inalt.

Folosirea functiunii Power Defrost

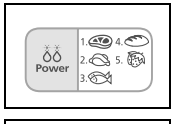
Functiunea Power Defrost ( ) va permite sa dezghetati carne, pasari, peste, paine, prajituri si fructe. Timpul de dezghetare si nivelul de putere sunt setate automat. Dumneavoastra selectati numai programul si greutatea.

☛ Folositi numai recipiente compatibile si sigure.

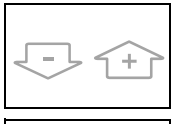
Deschideti usa. Asezati alimentul congelat pe o farfurie ceramica, in centrul platanului. Inchideti usa.



1. Apasati butonu **Power Defrost** ( ) .



2. Selectati tipul alimentului pe care doriti sa il preparati, apasand butonul **Power Defrost** ( ) . Consultati tabelul din pagina urmatoare pentru o descriere a diferitelor setari.



3. Selectati marimea portiei de servire apasand butoanele (+) si (—) .

4. Apasati butonul **Start** .
Rezultat:
- Incepe dezghetarea alimentului.
- In timpul dezghetarii, cuptorul emite semnale sonore pentru a va aminti sa intoarceti alimentul.

5. Apasati din nou butonul **Start** pentru a termina dezghetarea.
Rezultat: Atunci cand se termina prepararea, cuptorul va emite un semnal sonor si indicatia “0” va clipi de patru ori. Apoi cuptorul va emite un bip la fiecare minut.

☛ De asemenea, puteti dezgheta alimentele manual. Pentru aceasta, selectati functiunea microunde cu un nivel de putere de 180 W. Consultati capitolul “Dezghetare” de la pagina 27 pentru detalii suplimentare.

Urmatorul tabel prezinta diferite programe de dezghetare Power Defrost, cantitati, timp de asteptare si recomandari potrivite. Indepartati toate materialele de ambalare, inainte de dezghetare.

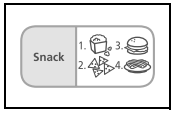
Asezati carnea , pasarea sau pestele pe o farfurie dreapta de sticla sau pe farfurie ceramica; asezati painea pe hartie de bucatarie.

Cod	Aliment	Portie de servire	Timp de asteptare	Recomandari
1	**Carne**	200-2000g	20-90 min.	Inveliti marginile in folie de aluminiu. Intoarceti alimentul atunci cand, cuptorul emite un bip. Acest program este potrivit pentru carne de oaie, carne de miel, carne de porc, fripturi, cotlete, chiftele.
2	**Pasare**	200-2000g	20-90 min.	Inveliti marginile in folie de aluminiu. Intoarceti alimentul atunci cand, cuptorul emite un bip. Acest program este potrivit pentru bucati de pui cat si pentru pui intreg.
3	**Peste**	200-2000g	20-60 min.	Inveliti coada pestelui intreg in folie de aluminiu. Intoarceti alimentul atunci cand, cuptorul emite un bip. Programul este potrivit pentru peste intreg si fille de peste.
4	**Paine**	125-1000g	10-60 min.	Asezati painea pe hartie de bucatarie si intoarceti imediat ce cuptorul emite un bip. Asezati produsele de patiserie pe o farfurie ceramica plata si intoarceti imediat ce cuptorul emite un bip.(Cuptorul va continua sa functioneze si se va opri atunci cand deschideti usa. Acest program este potrivit pentru orice tip de paine, felii sau intreaga, precum si pentru chifle si baghete. Asezati chiflele in cerc. Acest program este potrivit pentru toate tipurile de biscuiti, prajituri cu branza si produse de patiserie. Programul nu este recomandat pentru prajituri cu umpluturi de fructe precum si pentru prajituri cu glazura de ciocolata.
5	**Fructe**	100-600g	5-20 min.	Distribuiti fructele uniform pe o farfurie ceramica plata. Acest program este potrivit pentru toate tipurile de fructe.

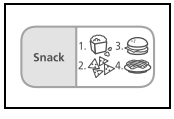
Folosirea functiunii Snack

RO

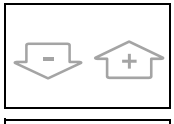
Folosind functiunea Snack, timpul de preparare este setat automat. Puteti ajusta numarul de portii de servire folosind butoanele (+) si (–) .
Intai, asezati alimentul pe raft, in centrul platanului si apoi inchideti usa.



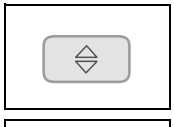
1. Apasati butonul **Snack** .



2. Selectati tipul alimentului pe care doriti sa il preparati, apasand butonul **Snack** . Consultati tabelul din pagina furmatoare pentru o descriere a diferitelor setari.



3. Selectati greutatea alimentului apasand butoanele (+) si (–) .



4. Daca este necesar, mariti sau reduceti timpul de preparare apasand butonul **More/Less** .

5. Apasati butonul **Start** .
Rezultat: Alimentul va fi preparat automat in functie de setarile programate (program automat).
- Atunci cand se termina prepararea, cuptorul va emite un semnal sonor si indicatia “0” va clipi de patru ori. Apoi cuptorul va emite un bip la fiecare minut.

Urmatorul tabel prezinta diferite programe pentru alimente si snacksuri ce sunt agreate de copii. Acesta contine cantitati, timp de asteptare si recomandari potrivite.
Programele 1, 2, 3 si 4 folosesc numai energia microunde.

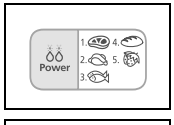
Cod	Aliment	Portie de servire	Timp de asteptare	Recomandari
1	Popcorn	100 g	-	Folositi tipuri de boabe de porumb speciale pentru prepararea la microunde. Urmati instructiunile producatorului si asezati punga in centrul platanului. Pe durata acestui program boabele vor pocni, se vor umfla si punga isi va mari volumul. Aveti grija atunci cand deschideti punga; acesta este fierbinte.
2	Nachos	125 g	-	Asezati portiile de nachos (tortilla chips) pe farfurie ceramica. Presarati deasupra 50g de branza cedar si condimente. Asezati farfuria pe platan.
3	Hamburger	150 g (1buc) 300 g (2buc)	1-2 min	Asezati hamburgerul (chifla cu carne de vita) sau cheeseburgerul pe hartie de bucatarie. Asezati un hamburger in centrul platanului, doi opusi unul fata de celalalt pe platan. Dupa reincalzire garnisiti cu salata, felii de rosii, sos si condimente.
4	Ravioli	200-250 g 300-350 g	3 min	Asezati portia de mini ravioli gata preparat pe o farfurie recomandata pentru folosirea la microunde, in centrul platanului. Acoperiti farfuria cu pelicula. Amestecati bine inainte si dupa timpul de asteptare. Acest program este recomandat pentru ravioli, precum si pentru paste cu sos.

Preparare in trepte

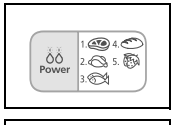
Cuptorul dumneavoastra cu microunde poate fi programat sa prepare alimente in patru trepte (modurile Convectie , Microunde+Convectie si Preincalzire nu pot fi folosite la prepararea in trepte).
Exemplu: Doriti sa dezghetati si sa preparati un aliment congelat, fara a opri si seta cuptorul dupa fiecare faza. Puteti dezgheta si prepara 1.8 kg de carne de pui in patru trepte:

- ***Dezghetare***
- ***Preparare microunde timp de 30 minute***
- ***Preparare gratar timp de 15 minute***

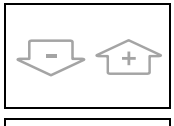
☛ Dezghetarea si timpul de asteptare reprezinta primele doua trepte. Modul de preparare combinat si gratar pot fi folosite la ultimele doua trepte. Modul de preparare microunde poate fi folosit de doua ori (la doua nivele de putere diferite).



1. Apasati butonul **Power Defrost** ( ) ..

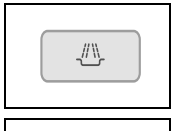


2. Selectati tipul alimentului pe care doriti sa il preparati, apasand butonul **Power Defrost** ( ) .

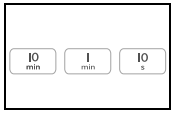


3. Setati greutatea apasand butoanele (+) si (—) de numarul corespunzator de ori (1800 g in exemplu)..

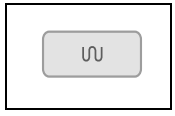
4. Apasati butonul **Microwave** ( ) .



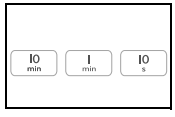
5. Setati nivelul de putere pentru modul microunde apasand butonul **Microwave** ( ) pentru a selecta nivelul de putere corespunzator (450W in exemplu).



6. Setati timpul de preparare apasand butoanele **10min**, **1min**, si **10s** (30 de minute in exemplu).



7. Apasati butonul **Grill** ( ) .



8. Setati timpul de preparare apasand butoanele **10min**, **1min**, si **10s** de numarul corespunzator de ori (15 minute in exemplu).

9. Apasati butonul **Start** .
Rezultat: Incepe prepararea:
- Atunci cand se termina prepararea, cuptorul va emite un semnal sonor si indicatia “0” va clipi de patru ori. Apoi cuptorul va emite un bip la fiecare minut.

RO

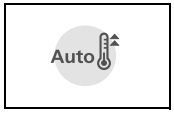
RO

Preincalzirea rapida a cuptorului

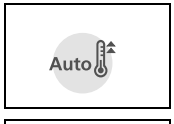
Pentru prepararea in modul convectie, este recomandat sa preincalziti cuptorul la temperatura corespunzatoare inainte de a introduce alimentul.

Atunci cand cuptorul ajunge la temperatura necesara, aceasta este mentinuta timp de aproximativ 10 minute; apoi cuptorul se opreste automat.

Verificati daca elementul de incalzire se afla in pozitia corecta pentru tipul de preparare dorit.



1. Apasati butonul **Fast Preheat** .
Rezultat: Sunt afisate urmatoarele indicatii:
250°C (temperatura)



2. Apasati butonul **Fast Preheat** o data sau de mai multe ori pentru a seta temperatura.

3. Apasati butonul **Start** .
Rezultat: Cuptorul este preincalzit la temperatura dorita.
- Dupa ce ajunge la temperatura setata, cuptorul emite sase bipuri si temperatura este mentinuta timp de 10 minute.
- Dupa 10 minute, cuptorul emite 4 bipuri si apoi se opreste.

✉ In cazul in care temperatura interioara a atins temperatura setata, cuptorul emite 6 bipuri si temperatura setata este mentinuta timp de 10 minute.

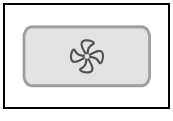
✉ Daca doriti sa aflati temperatura curenta a cavitatii cuptorului, apasati butonul **Fast Preheat** .

Mod de preparare prin convectie

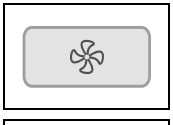
Modul de preparare convectie va permite sa preparati alimente in mod similar cuptoarelor traditionale. Modul microunde nu este folosit. Puteti seta temperatura, dupa dorinta, intr-o banda cuprinsa intre 40°C si 250°C, in opt nivele presetate. Timpul maxim de preparare este de 60 de minute.

☛ Daca doriti sa preincalziti rapid cuptorul.
- Folositi intotdeauna manusi atunci cand scoateti recipientele din cuptor, deorece acestea sunt foarte fierbinti.
- Puteti obtine o preparare si o rumenire a alimentelor, daca folositi raftul mai mic.

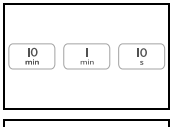
Verificati daca elementul de incalzire se afla in pozitie orizontala si daca platanul este in pozitia corecta. Deschideti usa cuptorului si asezati alimentul pe raftul mai mic, situat pe platan.



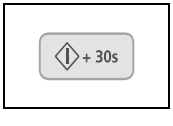
1. Apasati butonul **Convection** ( ) .
Rezultat: Sunt afisate urmatoarele indicatii:
(mod convectie)
250°C (temperatura)



2. Apasati butonul **Convection** ( ) o data sau de mai multe ori pentru a seta temperatura.



3. Setati timpul de preparare apasand butoanele **10min**, **1min** si **10s** .



4. Apasati butonul **Start** .
Rezultat: Incepe prepararea:
- Atunci cand se termina prepararea, cuptorul va emite un semnal sonor si indicatia “0” va clipi de patru ori. Apoi cuptorul va emite un bip la fiecare minut.

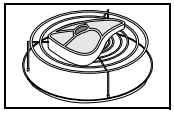
✉ Puteti verifica temperatura in orice moment, apasand butonul **Fast Preheat** .

Prajirea

Gratarul va permite sa incalziti si sa rumeniti rapid alimentele, fara a folosi microundele.

- ***Folositi intotdeauna manusi atunci cand scoateti recipientele din cuptor, deorece acestea sunt foarte fierbinti.***
- ***Puteti obtine o mai buna preparare si o rumenire a alimentelor, daca folositi raftul mai inalt..***

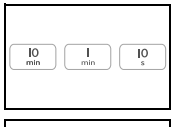
Verificati daca elementul de incalzire este in pozitie orizontala si daca raftul se afla in pozitia corecta.



1. Deschideti usa cuptorului si asezati alimentul pe raft.

2. Apasati butonul **Grill** ( ) .
Rezultat: Vor fi afisate urmatoarele indicatii:
| (prima treapta de preparare)
(mod gratar)

- Nu puteti seta temperatura gratarului.



3. Setati timpul de prajire apasand butoanele **10min**, **1min** si **10s** .
- Timpul maxim de prajire este de 60 de minute.

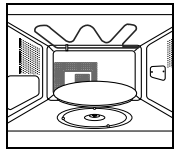
4. Apasati butonul **Start** .
Rezultat: Incepe prajirea:
- ◆ Atunci cand se termina prepararea, cuptorul va emite un semnal sonor si indicatia “0” va clipi de patru ori. Apoi cuptorul va emite un bip la fiecare minut.

Alegerea pozitiei elementului de incalzire

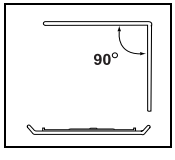
Elementul de incalzire este folosit atunci cand prajiti alimente. Poate fi amplasat intr-o singura pozitie:

- ***Pozitie orizontala pentru prajire sau preparare combinata microunde + gratar.***

☛ Schimbati pozitia elementului de incalzire numai atunci cand, acesta este rece si nu folositi o forta excesiva atunci cand il plasati in pozitie verticala.



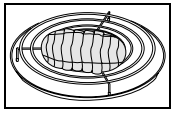
Pentru a plasa elementul in...	**Atunci...**
Pozitie orizontala (prajire sau preparare combinta microunde+gratar)	◆ Trageti elementul catre dumneavoastra ◆ Impingeti elementul catre in sus, pana ce este paralel cu partea de sus a cuptorului.



Atunci cand curatati partea superioara a interiorului cuptorului, este recomandat sa inclinati elementul la 90°, pentru curatare.

RO

Alegerea accesoriilor



Prepararea traditionala prin convectie necesita accesorii de preparare. Oricum, trebuie sa folositi accesorii de preparare pe care la utilizati la cuptoarele traditionale.

Recipientele recomandate pentru microunde nu sunt de obicei potrivite pentru prepararea prin convectie; nu folositi containere sau vase din plastic, cesti de hartie, etc.

Daca doriti sa selectati un mod combinat de preparare (microunde si gratar sau convectie), folositi numai vase recomandate pentru microunde. Ustensilele sau vasele metalice pot deteriora cuptorul.

☛ Pentru detalii referitoare la ustensile si vase potrivite, consultati capitolul "Ghid accesorii de preparare", de la pagina 22.

Modul combinat de preparare microunde si gratar

Puteti folosi modul combinat de preparare cu microunde si gratar, pentru a prepara mai rapid alimentele si a le rumeni in acelasi timp.

☛ Folositi intotdeauna vesela recomandata pentru microunde. Vasele din sticla sau ceramica sunt ideale, deoarece permit microundelor sa penetreze uniform alimentele.

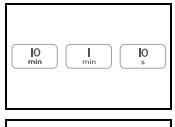
Folositi intotdeauna manusi, atunci cand atingeti recipientele din cuptor, deoarece acestea sunt foarte fierbinti.

Puteti prepara si praji mai bine alimentele, daca folositi raftul inalt.

Deschideti usa. Asezati alimentul pe raftul cel mai potrivit pentru tipul alimentului pe care doriti sa il preparati. Asezati raftul pe platan. Inchideti usa.

1. Apasati butonul **Microwave + Grill**( ) .
Rezultat: Sunt afisate urmatoarele indicatii:
| (preparare prima treapta)
(mod combinat micounde si gratar)

2. Selectati nivelul corespunzator de putere apasand butonul **Microwave + Grill**( ) pana ce puterea de preparare dorita este afisata (300-600W).
- Nu puteti seta temperatura gratarului.



3. Setati timpul de preparare apasand butoanele **10min**, **1min** si **10s** .
- Timpul maxim de preparare este de 60 de minute.

4. Apasati butonul **Start** .
Rezultat:
- Incepe prepararea in mod combinat.
- Atunci cand se termina prepararea, cuptorul va emite un semnal sonor si indicatia “0” va clipi de patru ori. Apoi cuptorul va emite un bip la fiecare minut.

Modul combinat de preparare microunde si convectie

Mod de preparare combinat ce foloseste atat energia microundelor cat si incalzirea prin convectie. Preincalzirea nu este necesara deoarece energia microundelor este imediat disponibila.

Multe alimente pot fi preparate in acest mod combinat, in special:

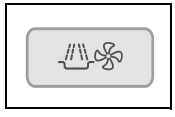
- ***Fripturile***
- ***Placintele si produsele de patiserie***
- ***Alimentele pe baza de oua si branza***

☛ Folositi intotdeauna vesela recomandata pentru microunde. Vasele din sticla sau ceramica sunt ideale, deoarece permit microundelor sa penetreze uniform alimentele.

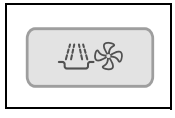
Folositi intotdeauna manusi, atunci cand atingeti recipientele din as cuptor, deoarece acestea sunt foarte fierbinti.

Puteti prepara si praji mai bine alimentele, daca folositi raftul mic.

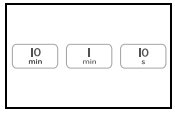
Deschideti usa. Asezati alimentul pe platan sau pe raftul mic, ce trebuie amplasat pe platan. Inchideti usa. Elementul de incalzire trebuie sa fie in pozitie orizontala.



1. Apasati butonul **Microwave + Convection**( ) .
Rezultat: Sunt afisate urmatoarele indicatii:
(mod combinat microunde si convectie)
250°C (temperatura)

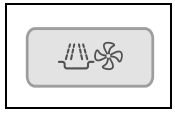


2. Selectati temperatura apasand butonul **Microwave + Convection**( ) .



3. Setati timpul de preparare apasand butonul **10min**, **1min** si **10s** .

- Timpul maxim de preparare este de 60 de minute.



4. Selectati nivelul corespunzator de putere apasand butonul **Microwave + Convection**( ) pana ce puterea de preparare dorita este afisata (100-600W).

5. Apasati butonul **Start** .
Rezultat:

- Incepe prepararea in mod combinat.
- Cuptorul este incalzit la temperatura dorita si prepararea cu microunde continua pana la sfarsitul timpului de preparare.
- Atunci cand se termina prepararea, cuptorul va emite un semnal sonor si indicatia “0” va clipi de patru ori. Apoi cuptorul va emite un bip la fiecare minut.

✉ Daca doriti sa aflati temperatura curenta a cavitatii interioare a cuptorului, apasati butonul **Fast Preheat** .

RO

Functiunea de deodorizare

Folositi aceasta functiune dupa prepararea unui aliment cu miros puternic sau atunci cand exista mult fum in interiorul cuptorului. Intai curatati interiorul cuptorului.

Apasati butonul **Deodorize** dupa ce ati curatat cuptorul. Veti auzi patru semnale sonore.

- ✉ Timpul de deodorizare este setat, din fabrica, la 5 minute. Acesta poate creste cu 30 secunde la fiecare apasare a butonului +30s .
- ✉ Puteti ajusta timpul de deodorizare apasand butonul +30s .
- ✉ Timpul maxim de deodorizare este de 60 de minute.

Blocarea cuptorului cu microunde

Cuptorul cu microunde este prevazut cu un program special Child Safety, care va permite sa blocati functionarea cuptorului, astfel incat, copiii sau persoanele nefamiliarizate cu acesta, sa nu il poata activa din greseala.

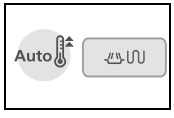
Puteti bloca, in orice moment, functionarea cuptorului.

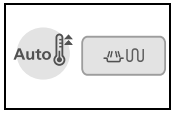
1. Apasati simultan butoanele **Grill**(⎍) si **Microwave + Convection**( ) (timp de aproximativ trei secunde).
Rezultat:
- ◆ Cuptorul este blocat.
- ◆ Este afisata indicatia urmatoare: "**L**".

2. Pentru a debloca cuptorul, apasati din nou butoanele **Grill**(⎍) si **Microwave + Convection**( ) in acelasi timp (timp de aproximativ trei secunde).
Rezultat: Cuptorul poate fi folosit normal.

Oprirea semnalului sonor

Puteti opri in orice moment semnalul sonor de avertizare al cuptorului.





1. Apasati butoanele **Fast Preheat** si **Microwave Grill**( ) in acelasi timp (timp de aproximativ o secunda).
   Rezultat: Cuptorul nu va mai emite semnal sonor pentru a indica sfarsitul unei functiuni.
2. Pentru a activa din nou semnalul sonor, apasati butoanele **Fast Preheat** si **Microwave Grill**( ) in acelasi timp (timp de aproximativ o secunda).
   Rezultat: Cuptorul functioneaza normal.

Folosirea functiunii Memory Cook

RO

Daca preparati sau reincalziti des diferite tipuri de alimente, puteti stoca timpul de preparare si nivelul de putere in memoria cuptorului, astfel incat nu mai este nevoie sa le setati de fiecare data.

Memorarea setarilor

1. Pentru a... Atunci apasati **MEMORY**

   Programa setarea — O data (Se afiseaza MEMORY)
   Reseta — De doua ori (Se afiseaza MEMORY)

2. Setati programul de preparare in mod normal (microunde, gratar, convectie, combinat).

3. Apasati butonul **Start** .
   Rezultat: Programul de preparare setat este stocat acum in memoria cuptorului.

Folosirea setarilor

Asezati intai alimentul in centrul platanului apoi inchideti usa.

1. Apasati butonul **MEMORY** .

2. Apasati butonul **Start** .
   Rezultat: Alimentul va fi preparat in functie de setarile memorate.

Ghid accesorii de preparare

RO

Pentru a prepara alimente in cuptorul cu microunde, microundele trebuie sa poata penetra alimentul, fara a fi reflectate sau absorbite de vesela folosita.

De aceea, trebuie sa alegeti cu grija accesoriile de preparare. Daca acestea sunt marcate cu simbolul "microwave safe", nu trebuie sa va mai faceti griji.

Urmatorul tabel prezinta diferite tipuri de accesorii de preparare si indica daca si cum trebuie folosite, in cuptorul cu microunde.

Accesorii	Recomandate pt uz (microwave safe)	Comentarii
Folie de aluminiu	✓ ✗	Poate fi folosita in cantitati mici pentru a proteja anumite zone impotriva prajirii excesive. Arcul electric poate apare, daca folia este prea aproape de peretii cuptorului sau este in cantitate mare.
Farfurie crustata	✓	Nu preincalziti mai mult de opt minute.
Portelan si ceramica	✓	Portelanul, ceramica, vasele din lut sunt in mod obisnuit potrivite, numai daca nu sunt decorate cu ornamente metalice.
Vase de unica folosinta din carton, poliester	✓	Unele alimente congelate sunt ambalate in astfel de vase.
Ambalaje Fast-food		
• Cesti sau containere din polistiren	✓	Pot fi folosite pentru incalzire. Supraincalzirea poate duce la topirea polistirenului.
• Pungi de hartie sau ziare	✗	Pot provoca incendiu.
• Hartie reciclata sau vesela cu ornamente metalice	✗	Pot provoca arc electric.
Sticla		
• Vesela de masa	✓	Poate fi folosita, numai daca nu este decorata cu ornamente metalice.
• Pahare fine	✓	Pot fi folosite pentru incalzire. Sticla fina se poate sparge sau crapa, la supraincalzire.
• Borcane de sticla	✓	Trebuie scos capacul. Numai pentru incalzire.
Metal		
• Vesela	✗	Pot provoca arc electric sau incendiu.
• Ambalaje cu sigilii metalice	✗	
Hartie		
• Farfurii, cesti, servetele, hartie de bucatarie	✓	Pentru incalzire si timp de preparare scurt. De asemenea, pentru absorbirea umiditatii.
• Hartie reciclata	✗	Poate provoca arc electric.
Plastic		
• Containere	✓	Numai daca e plastic rezistent la incalzire. Unele tipuri de plastic, se deformeaza si se decoloreaza la temperaturi ridicate. Nu folositi melamina.
• Pelicula	✓	Poate fi folosita pentru a retine umezeala. Aceasta nu trebuie sa atinga alimentele. Aveti grija la indepartarea peliculei, deoarece vor fi eliberati aburi fierbinti.
• Pungi de congelare	✓ ✗	Numai daca rezista la fierbere. Nu trebuie sa fie ermetica. Daca e necesar, intepati cu furculita.
Hartie cerata	✓	Poate fi folosita pentru retinerea umezelii. Impiedica formarea petelor de grasime, ulei.

✓ :Recomandat
✓✗:Folositi cu atentie
✗ :Periculos

Ghid de preparare

MICROUNDE

Energia microundelor penetreaza alimentul, atrasa si absorbita de apa, grasimea si continutul de zahar al acestuia.
Microundele provoaca o accelerare a miscarii moleculelor alimentului. Miscarea rapida a acestor molecule produce frecarea si caldura rezultata prepara alimentul.

PREPARARE

Accesorii pentru prepararea cu microunde:
Accesoriile de preparare trebuie sa permita trecerea energiei microundelor, pentru o eficienta maxima. Microundele sunt reflectate de metal, precum otel, aluminiu si cupru, dar pot penetra ceramica, sticla, portelanul si plasticul precum si hartia si lemnul. Deci, alimentele nu trebuie preparate niciodata in containere de metal.

Alimente potrivite pentru prepararea cu microunde:
Multe tipuri de alimente sunt potrivite pentru prepararea cu microunde, incluzand peste sau legume congelate, fructe, paste, orez, cereale, fasole, peste si carne. Sosuri, creme, supe, budinci, conserve si condimente pot fi de asemenea preparate in cuptorul cu microunde. In general, prepararea in cuptorul cu microunde este ideala pentru orice tip de aliment ce intr-un cuptor traditional. De exemplu, topirea untului si a ciocolatei (vedeti capitolul referitor la sfaturi si tehnici de preparare).

Acoperirea pe durata prepararii
Este foarte important sa acoperiti alimentele in timpul prepararii, pentru ca apa evaporata se transorma in aburi si contribuie la procesul de preparare. Alimentele pot fi acoperite in mai multe moduri, de exemplu cu o farfurie ceramica, capac de plastic sau pelicula.

Timp de asteptare
Dupa preparare, este important sa lasati alimentului un timp de asteptare, pentru echilibrarea temperaturii in interiorul acestuia.

Ghid de preparare pentru legumele congelate
Folositi un vas de sticla cu capac. Preparati acoperit respectand timpul corespunzator vedeti tablul de mai jos. Continuati prepararea pentru a obtine rezultatele dorite. Amestecati de doua ori in timpul prepararii si o data dupa preparare. Adaugati sare, condimente sau unt, dupa preparare. Acoperiti pe durata timpului de asteptare.

Aliment	Portie	Putere	Timp (min.)	Timp asteptare (min.)	Instructiuni
Spanac	150g	600W	5-6	2-3	Adaugati 15 ml (o lingura) de apa rece.
Broccoli	300g	600W	8-9	2-3	Adaugati 30 ml (doua linguri) de apa rece
Mazare	300g	600W	7-8	2-3	Adaugati 15 ml (o lingura) de apa rece.
Fasole verde	300g	600W	7½-8½	2-3	Adaugati 30 ml (doua linguri) de apa rece.
Legume mixte (morcov/mazare/ porumb)	300g	600W	7-8	2-3	Adaugati 15 ml (o lingura) de apa rece.
Legume mixte (stil chinezesc)	300g	600W	7½-8½	2-3	Adaugati 15ml (o lingura) de apa rece.

RO

Ghid de preparare pentru orez si paste

Orez: Folositi un vas mare cu capac - orezul isi dubleaza volumul in timpul prepararii. Preparati acoperit.
La sfarsitul timpului de preparare, amestecati inainte de timpul de asteptare si adaugati sare si unt.
Remarca: Orezul ar putea sa nu absoarba toata apa, dupa ce timpul de preparare s-a sfarsit.

Paste: Folositi un vas mare.. Adaugati apa fierbinte, putine sare si amestecati bine. Preparati neacoperit.
Amestecati in timpul prepararii si dupa preparare. Acoperiti pe durata timpului de asteptare si scurgeti bine dupa aceea.

Aliment	Portie	Putere	Timp (min.)	Timp de asteptare (min.)	Instructiuni
Orez alb (oparit)	250g 375g	900W	15-16 17½-18½	5	Adaugati 500 ml apa rece. Adaugati 750 ml apa rece.
Orez maro (oparit)	250g 375g	900W	20-21 22-23	5	Adaugati 500 ml apa rece. Adaugati 750 ml apa rece.
Orez mixt	250g	900W	16-17	5	Adaugati 500 ml apa rece.
Porumb mixt	250g	900W	17-18	5	Adaugati 400 ml de apa rece.
Paste	250g	900W	10-11	5	Adaugati 1000 ml de apa fierbinte.

Ghid de preparare pentru legume proaspete

Folositi un vas de sticla cu capac. Adaugati 30-45 ml de apa rece (2-3 linguri) pentru fiecare 250 g , numai daca nu este recomandata alta cantitate de apa - vedeti tabelul. Preparati acoperit pe timp minim - vedeti tabelul. Continuati prepararea pentru a obtine rezultatele dorite. Amestecati o data in timpul prepararii si o data dupa. Adaugati sare, condimente si unt dupa preparare. Acoperiti pe durata timpului de asteptare de 3 minute.

Sfat: Taiati legumele in bucati de marime egala. Cu cat le taiati mai mici, cu atat mai repede se vor prepara.

Toate legumele proaspete trebuie preparate, folosind nivelul maxim de putere (900W).

Aliment	Portie	Timp (min.)	Timp de asteptare (min.)	Instructiuni
Broccoli	250g 500g	4½-5 7-8	3	Preparati in bucati de marime egala. Aranjati cozile catre centru.
Varza de Bruxell	250g	6-6½	3	Adaugati 60-75 ml (5-6 linguri) de apa.
Morcovi	250g	4½-5	3	Taiati morcovii in felii egale.
Conopida	250g 500g	5-5½ 7½-8½	3	Preparati in bucati de marime egala.Taiati bucatile mari in jumatate, cu cozile catre centru.
Dovlecei	250g	4-4½	3	Taiati dovleceii in felii. Adaugati 30 ml (2 linguri) de apa sau adaugati unt. Preparati doar pana la rumenire.
Vinete	250g	3½-4	3	Taiati vinetele in bucati mici si stropiti-le cu o lingurita de suc de lamaie.
Praz	250g	4-4½	3	Taiati prazul in felii subtiri.
Ciuperci	125g 250g	1½-2 2½-3	3	Preparati ciupercile mici intregi si pe cele mari taiate. Nu adaugati apa. Stropiti cu suc de lamaie. Condimentati cu sare si piper si apoi scurgeti inainte de servire.
Ceapa	250g	5-5½	3	Taiati ceapa felii sau in jumatati. Adaugati numai 15 ml de apa.
Ardei	250g	4½-5	3	Taiati ardeii in bucati mici.
Cartofi	250g 500g	4-5 7-8	3	Cantariti cartofii decojiti si apoi taiatii in jumatati sau sferturi.
Napi	250g	5½-6	3	Taiati napii in cuburi mici.

REINCALZIRE

Cuptorul cu microunde va reincalzi alimente intr-un timp mai scurt decat cel necesar cuptoarelor traditionale.
Folositi nivelul de putere si timpul indicat in tabelul de mai jos. Timpul din tabel este calculat considerand ca lichidele sunt la temperatura camerei +18 pana la +20°C iar alimentele la o temperatura de +5 pana la +7°C.

Aranjare si acoperire

Evitati reincalzirea bucatilor mari de alimente, precum o pulpa de carne - acestea au tendinta sa se arda si sa se usuce. Reincalzirea bucatilor mici va fi mai satisfacatoare.

Nivele de putere si amestecare

Unele alimente pot fi reincalzite folosind o putere de 900 W in timp ce altele trebuie reincalzite la 600 W, 450 W sau chiar 300 W.
Verificati tabelele, pentru ghidare. In general, este mai bine sa incalziti alimentul folosind un nivel scazut al puterii, daca acesta este delicat, in cantitati mari, sau daca acesta se incalzeste foarte repede (de exemplu chiftelele).
Pentru rezultate mai bune, amestecati bine si intoarceti alimentul. Atunci cand este posibil, amestecati din nou inainte de servire.
Aveti grija, atunci cand incalziti lichide si alimente pentru copii. Pentru a preveni eruptia fierberii lichidelor si o posibila oparire, amestecati inainte, in timpul si dupa incalzire. Patrati-le in cuptor pe durata timpului de asteptare. Va recomandam sa introduceti o lingurita de plastic sau o bagheta de sticla in lichide. Evitati supra-incalzirea alimentului.
Este de preferat, sa subestimati timpul de preparare si apoi sa adaugati timp de incalzire, daca este necesar.

Incalzire si timp de asteptare

Atunci cand incalziti alimentul pentru prima data, va va fi de ajutor sa notati timpul necesar, pentru o referire ulterioara.
Asigurati-va intotdeauna ca, incalzirea alimentului s-a facut uniform, pana la centru. Lasati alimentului un timp de asteptare dupa reincalzire - pentru echilibrarea temperaturii.
Timpul recomandat de asteptare dupa reincalzire este de 2-4 minute, numai daca nu este specificat alt timp in tabel.
Aveti grija atunci cand incalziti lichide si alimente pentru copii. Vedeti capitolul referitor la masuri de siguranta.

REINCALZIREA LICHIDELOR

Lasati intotdeauna un timp de asteptare de cel putin 20 de secunde dupa ce cuptorul s-a oprit, pentru echilibrarea temperaturii. Amestecati in timpul incalzirii, daca este necesar si intotdeauna dupa incalzire. Pentru a preveni eruptia fierberii si o posibila oparire, ar trebui sa introduceti o lingurita de plastic sau o bagheta de sticla in lichide.

REINCALZIREA ALIMENTELOR PENTRU COPII

Aliment pentru copii :

Goliti intr-o farfurie ceramica plata. Acoperiti cu capac de plastic. Amestecati Let bine dupa incalzire! Lasati un timp de asteptare de 2-3 minute inainte de servire. Temperatura recomandata de servire: intre 30-40°C.

Lapte pentru copii:

Turnati laptele intr-o sticla sterilizata. Reincalziti neacoperit. Nu incalziti o sticla pentru copii cu tot cu biberon; poate exploda la supraincalzire. Agitati bine inaintea timpului de asteptare si inainte de servire! Verificati intotdeauna temperatura laptelui si a alimentului pentru copii.
Temperatura recomandata de servire: aproximativ 37°C.

REMARCA:

Alimentele pentru copii, in special, trebuie verificate cu atentie, inainte de servire, pentru a preveni accidentele.
Folositi nivelul de putere si timpul indicat in tabelul urmator.

RO

Reincalzirea alimentelor si a laptelui pentru copii

Pentru reincalzire, folositi nivelul de putere si timpul indicat in tabelul de mai jos.

Aliment	Portie	Putere	Timp	Timp de asteptare (min.)	Instructiuni
Aliment pentru copii (legume+ carne)	190g	600W	30sec.	2-3	Goliti intr-o farfurie ceramica adanca. Preparati acoperit. Amestecati dupa preparare. Asteptati 2-3 minute. Inainte de servire, amestecati bine si verificati cu atentie temperatura.
Pasat pentru copii (cereale + lapte +fructe)	190g	600W	20sec.	2-3	Goliti intr-o farfurie ceramica adanca. Preparati acoperit. Amestecati dupa preparare Asteptati 2-3 minute. Inainte de servire, amestecati bine si verificati cu atentie temperatura.
Lapte pentru copii	100ml 200ml	300W	30-40sec. 1min. 10 sec. la 1min. 20sec.	2-3	Amestecati sau agitati bine si turnati intr-o sticla sterilizata. Asezati pe centrul platanului. Preparati neacoperit. Agitati bine si asteptati cel putin 3 minute. Inainte de servire, agitati bine si verificati cu atentie temperatura.

Reincalzirea lichidelor si alimentelor

Pentru reincalzire, folositi nivelul de putere si timpul indicat in tabelul de mai jos.

Aliment	Portie	Putere	Timp (min.)	Timp de asteptare (min.)	Instructiuni
Bauturi (cafea, ceai si apa)	150ml (1ceasca) 300ml (2 cesti) 450ml (3 cesti) 600ml (4 cesti)	900W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Turnati in cesti si reincalziti neacoperit: asezati o ceasca in centru, 2 cesti opuse una fata de alta, 3 cesti in cerc. Pe durata timpului de asteptare, lasati cestile in cuptor si amestecati bine.
Supa (rece)	250 g 350 g 450 g 550 g	900W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Turnati intr-un vas cera-mic adanc. Acoperiti cu capac de plastic. Amestecati bine dupa reincalzire si inainte de servire.
Tocana (rece)	350g	600W	4½-5½	2-3	Asezati tocana pe o far-furie ceramica adanca. Acoperiti cu capac de plastic. Amestecat in timpul reincalzirii dupa reincalzire si inainte de servire.
Paste cu sos (rece)	350g	600W	3½-4½	3	Puneti pastele (de ex. spaghetti) pe o farfurie ceramica plata. Acoperiti cu pelicula. Amestecati bine inainte de servire.
Paste umplute cu sos (rece)	350g	600W	4-5	3	Puneti pastele umplute (ravioli, tortellini) intr-o farfurie ceramica adanca. Acoperiti cu capac de plastic. Amestecati in timpul reincalzirii si inainte de servire.
Portie de mancare (rece)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Asezati mancarea pe o farfurie ceramica. Acoperiti cu pelicula.

DEZGHETARE

Microundele sunt o cale excelenta de dezghetare a alimentelor congelate. Microundele dezgheata alimentele intr-o perioada de timp scurta.
Acest lucru poate fi un mare avantaj, atunci cand primiti oaspeti pe neasteptate.

Pasarile congelate trebuie dezghetate bine inainte de preparare. Indepartati sigiliile metalice si ambalajul, pentru a permite lichidului dezghetat sa se scurga.

Puneti pasarea congelata intr-un vas fara capac. Intoarceti la jumatatea timpului de dezghetare, scurgeti si indepartati maruntaiele cat mai repede posibil.
Verificati din cand in cand alimentul pentru a va asigura ca acesta nu se incalzeste.
Daca partile mai mici sau mai subtiri ale alimentului incep sa se incalzeasca, acestea pot fi protejate invelindu-le cu bucati foarte mici de folie de aluminiu.

Daca pasarile incep sa se incalzeasca la suprafata, opriti dezghetarea si asteptati 20 de minute, apoi continuati.
Lasati un timp de asteptare pentru peste, carne si pasari pentru a completa dezghetarea. Timpul de asteptare pentru o dezghetare completa, depinde de cantitatea ce va fi dezghetata. Vedeti tabelul de mai jos.

Sfat**:** Bucatile de alimentele subtiri se dezgheta mai usor decat cele groase si cantitatile mai mici mai rapid decat cele mari. Amintiti-va acest lucru, la congelare si dezghetare.

Pentru dezghetarea unui aliment cu o temperatura de -18 pana la - 20 °C, folositi ca ghid urmatorul tabel.

Toate alimentele congelate trebuie dezghetate folosind un nivel al puterii de 180 W.

Aliment	Portie	Timp (min.)	Timp de asteptare (min.)	Instructiuni
Carne				
Carne tocata	200g 400g	6-7 10-12	15-30	Asezati carnea pe o farfurie ceramica dreapta. Inveliti marginile subtiri cu folie de aluminiu. Intoarceti la jumatatea timpului de dezghetare!
Friptura de porc	250g	7-8		
Pasare				
Bucati de pui	500g (2 buc)	14-15	15-60	Intai, asezati bucatile de pui cu pielea in jos, puiul intreg cu pieptul in jos pe o farfurie ceramica dreapta. Inveliti partile subtiri, precum aripile si capetele in folie de aluminiu. Intoarceti la jumatatea timpului de dezghetare!
Pui intreg	1200g	32-34		
Peste				
File de peste	200g	6-7	10-25	Asezati pestele congelat in mij-locul unei farfurii ceramice drepte. Aranjati bucatile subtiri sub cele mai groase. Inveliti bucatile subtiri cu folie de aluminiu. Intoarceti la jumatatea timpului de dezghetare!
Peste intreg	400g	11-13		
Fructe				
Zmeura	250g	6-7	5-10	Asezati fructele pe un vas de sticla drept si rotund (cu diametru mare).
Paine				
Chifle (cca. 50 g fiecare)	2 buc 4 buc	1-1½ 2½-3	5-20	Aranjati chiflele in cerc sau painea orizontal, pe hartie de bucatarie, in mijlocul platanului. Intoarceti la jumatatea timpului de dezghetare!
Prajita/ Sandwich	250g	4-4½		
Paine germana	500g	7-9		

RO

GRATAR

Elementul de incalzire al gratarului este pozitionat sub tavanul cavitatii. Functioneaza atunci cand usa este inchisa si platanul se roteste. Rotirea platanului face rumenirea alimentelor uniforma. Preincalzirea gratarului timp de 4 minute va face rumenirea alimentelor mai rapida.

Accesorii pentru prajire:
Trebuie sa fie protejate impotriva flacarilor si pot fi metalice. Nu folositi nici un tip de accesoriu din plastic, deoarece se poate topi.

Alimente potrivite pentru prajire:
Cotlete, carnati, fripturi, hamburgeri, sunca, bucati subtiri de peste, sandvisuri si toate tipurile de aluat.

REMARCA IMPORTANTA:
Atunci cand folositi numai modul gratar, asigurati-va ca elementul de incalzire se afla sub tavan in pozitie orizontala si nu pe peretele din spate in pozitie verticala. Va rugam sa va reamintiti ca, alimentul trebuie asezat pe un raft metalic inalt, numai daca alte instructiuni nu va recomanda altfel.

MICROUNDE + GRATAR

Acest mod de preparare combina caldura radianta ce vine de la gratar cu viteza prepararii cu microunde. Functioneaza numai atunci cand usa este inchisa si platanul se roteste. Datorita rotatiei platanului, alimentele se rumenesc uniform. La acest model, sunt disponibile trei moduri combinate:
600 W + Gratar, 450 W + Gratar si 300 W + Gratar.

Accesorii pentru prepararea microunde + gratar
Folositi numai accesorii ce pot fi penetrate de microunde. Accesoriile nu trebuie sa fie inflamabile. Nu folositi accesorii de metal in modul de preparare combinat. Nu folositi nici un tip de accesoriu din plastic, deoarece se pot topi.

Alimente potrivite pentru prepararea microunde + gratar:
Alimentele potrivite pentru modul de preparare combinat includ toate tipurile de alimente preparate care au nevoie de reincalzire sau rumenire (paste), precum si alimente care au nevoie de un timp scurt de preparare pentru a se rumeni.
Acest mod poate fi folosit si pentru alimentele taiate in portii groase.
Pentru detalii, vedeti tabelul referitor la gratar.

REMARCA IMPORTANTA:
Atunci cand este folosit modul combinat (microunde + gratar), asigurati-va ca elementul de incalzire este situat sub tavan in pozitie orizontala si nu pe peretele din spate in pozitie verticala. Alimentul trebuie asezat pe un raft metalic inalt, numai daca alta instructiune nu recomanda altfel. In caz contrar trebuie plasat direct pe platan. Vedeti instructiunile din tabelul urmator.
Alimentul trebuie intors, daca doriti sa rumeniti alimentul pe ambele fete.

Ghid de preparare (gratar) pentru alimente congelate

Preincalziti gratarul cu functiunea gratar, timp de 3 minute.
Folositi nivelul de putere si timpul indicat in tabelul de mai jos.

Aliment	Portion	Power	Time (min.)	Instructions
Burger (congelat)	2 buc (125 g) 4 buc (250 g)	450W + Gratar	5-6 8-9	Asezati burgerii congelati in cerc pe raftul inalt. Intoarceti dupa 3½ min. (125 g) si dupa 5 min. (250 g). Introduceti burgerii in chifle.
Hamburger, Cheeseburger etc. (pregatit, preparat cu chifle)	2 buc (300 g)	600W + Gratar fara preincalzire!	5-6	Asezati burgerii congelati unul langa altul pe o farfurie. Asezati farfuria direct pe platan. Asteptati timp de 2-3 minute.
Gratin (legume sau cartofi)	400 g	450W + Gratar	13-15	Asezati gratinul congelat intr-un vas de sticla rotund. Asezati apoi vasul pe raftul inalt. Dupa preparare, asteptati 2 - 3 minute.
Gratin de peste	400 g	450W + Gratar	19-21	Asezati gratinul de peste intr-un vas mic si plat. Asezati vasul pe raftul mic. Dupa preparare, asteptati 2 - 3 minute.

Ghid de preparare (gratar) pentru alimente proaspete

Preincalziti gratarul cu functiunea gratar, timp de 3 minute.

Folositi nivelul de putere si timpul indicat in tabelul de mai jos.

Aliment proaspat	Portie	Putere	Partea 1 Timp (min)	Partea2 Timp (min.)	Instructiuni
Felii de paine	4 buc (25g fiecare)	Numai gratar	3½-4½	3-4	Asezati feliile de o parte si de alta a raftului metalic.
Rosii prajite	200 g (2buc) 400 g (4buc)	300W+ Grill	4-5 5½-6½	-	Taiati rosiile in jumatati. Presarati putina branza. Aranjati in cerc intr-un vas de sticla drept. Asezati vasul pe raftul metalic mai inalt. Asteptati timp de 2 -3 . minute.
Paine prajita cu rosii si branza	4 buc (300 g)	300W+ Gratar	4½-5½	-	Prajiti intai feliile de paine. Asezati painea cu branza si rosii pe raftul mai inalt. Asteptati 2-3 minute.
Paine Hawaii (ananas, sunca, felii de branza)	2 buc (300 g) 4 buc (500 g)	450W+ Gratar	4-5 6½-7½	-	Prajiti intai painea. Asezati feliile pe raftul metalic. Asezati doua felii opuse direct pe raftul metalic. Asteptati timp de 2 -3 . minute.
Cartofi copti	250 g 500 g	600W+ Gratar	5-6 7½-8½	-	Taiati cartofii in jumatati. Asezatii in cerc pe raftul metalic cu partea taiata catre gratar.
Gratin de cartofi / legume (rece)	450 g	600W+ Gratar	6½-7½	-	Asezati gratinul proaspat intr-un vas mic rotund de sticla. Asezati vasul pe raftul mai inalt. Dupa preparare, . asteptati 2-3 minute.
Mere coapte	2 mere (ca.400g) 4 mere (ca.800g)	300W+ Gratar	6½-7½ 11-13	-	Curatati merele si umpleti-le cu stafide si gem. Pre-sarati putine migdale deasupra. Puneti merele intr-un vas de sticla drept. Asezati vasul direct pe platan.
Bucati de pui	500 g (2buc) 900 g (3-4buc)	300W+ Gratar	10-11 12-13	9-10 11-12	Ungeti bucatile de pui cu ulei si condimente. Asezati-le in cerc cu oasele catre mijloc. Asezati o bucata de pui in centrul raftului meta-lic. Asteptati timp de 2 -3 minute
Cotlet de miel (mediu)	400 g (4buc)	Numai gratar	10-12	8-9	Ungeti cotletul de miel cu ulei si condimente. Asezati-le in cerc pe raftul metalic. Dupa prajire, asteptati timp de 2 - 3 minute.
Friptura porc	400 g (2buc)	MW + Gratar	300W+ Gratar 8-9	Numai gratar 8-9	Ungeti friptura de porc cu ulei si condimente. Asezati in cerc pe raftul metalic. Dupa prajire asteptati timp 2 - 3 minute.
Peste prajit	400-500 g	300W+ Gratar	6-7	7-8	Ungeti suprafata pestelui intreg cu ulei si condimente. Asezati doi pesti unul langa altul (cap la coada) pe raftul mai inalt. Asteptati 2-3 minute.

RO

CONVECTIE

Prepararea prin convectie este metoda traditionala si cea mai cunoscuta de a prepara talimente in cuptoarele traditionale, cu aer cald.
Elementul de incalzire si ventilatorul sunt situate pe peretele posterior, astfel incat sa permita circulatia aerului cald.

Accesorii pentru prepararea prin convectie:
Toate accesoriile traditionale – orice accesoriu folosit in mod normal la cuptoarele traditionale – pot fi folosite.

Alimente potrivite pentru preparare prin convectie:
Toate tipurile de biscuiti, chiflele si prajiturile, precum si prajiturile bogate in fructe, produse de patiserie si sufleuri.

MICROUNDE + CONVECTIE

Acest mod de preparare combina energia microundelor cu aerul fierbinte, reducand astfel timpul de preparare si oferind alimentului o suprafata rumena si crocanta.
Prepararea prin convectie este metoda traditionala si cea mai cunoscuta de a prepara alimente in cuptoarele traditionale, cu aer cald circulat de un ventilator situat pe peretele posterior.

Accesorii pentru prepararea microunde + convectie:
Folositi numai accesorii ce pot fi penetrate de microunde. Recomandate (sticla, ceramica sau portelan fara ornamentatii metalice); similare cu acesoriile de preparare prezentata pentru prepararea microunde + gratar.

Alimente potrivite pentru preparare microunde + convectie:
Toate tipurile de carne, prajituri si prajituri cu fructe, placinte, biscuiti si paine.

Ghid de preparare prin convectie pentru alimente proaspete precum placinta, pizza si carne

Preincalziti cuptorul folosind functiunea de preincalzire, pana ce acesta ajunge la temperatura dorita.

Folositi nivelul de putere si timpul indicat in tabelul de mai jos.

Aliment proaspat	Portie	Putere	Partea1 Timp (min)	Partea2 Timp (min.)	Instructiuni
PLACINTA (deja preparata si rece)	300g	300 W + 180°C	7-8	-	Asezati placinta pe hartie de copt, pe raftul mai inalt. Asteptati 2-3 minute..
PIZZA Pizza rece (deja preparata)	300-400g	600 W + 220°C	6-7	-	Asezati pizza pe raftul mai inalt. Dupa preparare, asteptait 2-3 minute.
CARNE Friptura de vita/ friptura de miel (medie)	1200-1300g	600W + 160°C	19-21	10-12	Ungeti carnea de vita/miel cu ulei si adaugati sare, piper si paprika. Asezati pe raftul inferior, intai cu partea mai grasa in jos. Dupa preparare, inveliti in folie de aluminiu si lasati un timp de asteptare de 10-15 minute.
Friptura de pui	900g	450 W + 220°C	13-15	9-10	Ungeti puiul cu ulei si condimente. Asezati puiul pe raftul inferior, intai cu pieptul in jos, apoi cu pieptul in sus. Asteptati 5 minute.

Ghid de preparare prin convectie pentru alimente congelate precum chifle, paine, prajituri si produse de patiserie

Preincalziti cuptorul folosind functiunea de preincalzire, pana ce acesta ajunge la temperatura dorita, numai daca nu se specifica altfel - vedeti tabelul.

Folositi nivelul de putere si timpul indicat in tabelul de mai jos.

Aliment	Portie	Putere	Timp (min.)	Instructiuni
CHIFLE				
Chifle (deja preparate)	4-6 buc (50 g fiecare)	Numai convectie 180°C	2-3	Asezati chiflele in cerc pe raftul inferior. Folositi manusi pentru a scoate alimentele! Asteptati 2-3 minute..
Chifle (semi-preparate)	4-6 buc (50 g fiecare)	100 W + 200°C	6-7	Asezati chiflele in cerc pe raftul inferior. Folositi manusi pentru a scoate alimentele! Asteptati 2-3 minute.
Chifle (aluat poaspat rece)	200 g (4 pc)	180 W + 220°C	9-10	Asezati chiflele in cerc, pe hartie de copt, pe raftul superior. Lasati centrul liber. Folositi manusi pentru a scoate alimentele! Asteptati 2-3 minute.
Croissant (deja preparat)	200 g (4 buc)	100 W + 220°C	11-13	Asezati croissant-ul pe raftul. inalt. Dupa preparare, asteptati un timp de 2-3 minute..
BAGHETE				
Baghete (semi-preparate)	200 g (1buc)	180 W + 220°C	6-7	Asezati baghetele pe raftul inalt. Folositi manusi atunci cand le scoateti! Asteptati 2-3 minute.
Paine cu usturoi (semi-preparata)	200 g (1buc)	180 W + 220°C	7-8	Asezati baghetele pe hartie de copt, in cerc pe raftul inalt. Dupa preparare, asteptati timp de 2-3 minute.

Aliment	Portie	Putere	Timp (min.)	Instructiuni
PRAJITURI				
Prajitura cu alune; (aluat proaspat)	500g	180 W + 220°C fara preincalzire	18-20	Asezati aluatul proaspat intr-un vas de copt metalic, rotund, (diametru 18 cm). Asezati prajitura pe raftul mic. Asteptati timp de 5-10 minute.
Prajitura cu lamaie (aluat proaspat)	700g	180 W + 220°C fara preincalzire!	24-26	Asezati aluatul proaspat intr-un vas de copt metalic sau de sticla, (lungime 25 cm). Asezati prajitura pe raftul mic. Asteptati timp de 5-10 minute.
Produse de patiserie cu umplutura(reci)	250 g (5buc)	100 W + 200°C	10-11	Asezati produsele de patiserie cu umplutura in cerc pe hartie de copt, pe raftul inalt. Lasati centrul liber. Folositi manusi atunci cand le scoateti! Asteptati 5 minute.
Briose (aluat proaspat)	6 x 70 g (400-450 g)	180 W + 200°C	14-16	Umpleti aluatul proaspat uniform, intr-un vas ceramic, potrivit pentru 6 briose de marime medie, sau folositi 6 vase din sticla mici si rotunde. Asezati vasul pe raftul mic. Asteptati 5 minute.

RO

Ghid de preparare prin convectie pentru alimente congelate precum chifle, paine, prajituri si produse de patiserie

Preincalziti cuptorul folosind functiunea de preincalzire, pana ce acesta ajunge la temperatura dorita, numai daca nu se specifica altfel - vedeti tabelul.

Folositi nivelul de putere si timpul indicat in tabelul de mai jos.

Aliment	Portie	Putere	Timp (min.)	Instructiuni
Chifle (deja preparate)	4 buc (50 g fiecare)	100 W + 180°C fara preincalzire!	7-8	Asezati chiflele in cerc pe raftul mic. Asteptati timp de 2-5 minute.
Chifle (semi-preparate)	4 buc (50 g fiecare)	100 W + 200°C	7-8	Asezati chiflele in cerc pe raftul mic. Asteptati timp de 2-5 minute.
Croissant (deja preparat)	4 buc (60 g fiecare)	100 W + 180°C	8-9	Asezati croissant-ul pe raftul inalt. Dupa preparare, asteptati un timp de 2-3 minute.
Baghete / Paine cu usturoi (semi-preparate)	200-250 g (1 buc))	180 W + 200°C	6-7	Asezati baghetele congelate pe hartie de copt, pe raftul mic. Dupa preparare, asteptati timp de 2-3 minute.
Baghete + umplutura (de ex. rosii, branza, sunca, etc.)	250 g (2buc)	450 W + 220°C	6-7	Asezati baghetele congelate cu topping de rosii, branza, sunca, una langa lata pe raftul mic. Dupa preparare, asteptati 2-3 minute.
Paine germana intreaga (semi-preparata)	500 g	180 W + 160°C fara preincalzire!	15-17	Asezati painea intreaga pe raftul mic. Dupa preparare, asteptati 5 minute.
Bucati prajitura (deja preparata cu umplutura de fructe)	500-600 g	300 W + 160°C fara preincalzire!	7-9	Asezati bucatile de prajitura congelate, in cerc pe raftul mic. Dupa preparare, asteptati 5-10 minute.
Prajitura (deja preparata cu umplutura de fructe)	1200-1300g	300 W + 160°C fara preincalzire!	14-16	Asezati prajitura congelata pe hartie de copt, pe raftul mic. Dupa preparare, asteptati 10-20 minute.

Ghid de preparare prin convectie pentru alimente congelate precum pizza, paste, chipsuri si aripi de pui

Preincalziti cuptorul folosind functiunea de preincalzire, pana ce acesta ajunge la temperatura dorita, numai daca nu se specifica altfel - vedeti tabelul.

Folositi nivelul de putere si timpul indicat in tabelul de mai jos..

Food	Portion	Power	Time (min.)	Instructions
Pizza (semi-preparata)	300-400 g 450-550 g	600 W + 220°C	10-11 11½-12½	Asezati o pizza pe raftul mic. Dupa preparare, asteptati timp de 2-3 minute.
2 Pizza (semi-preparate)	600-700 g (fiecare 300-350 g)	600 W + 220°C	14-15	Asezati o pizza pe raftul mic si cealalta pe raftul inalt. Dupa asteptati timp de 2-3 minute.
Paste (Lasagne sau Canneloni)	400 g	450 W + 200°C fara preincalzire!	20-22	Asezati-le intr-un vas de sticla de marime potrivita sau lasati-le in ambalajul original (asigurati-va ca acesta este corespunza-tor pentru preparare la microunde). Asezati pastele lasagne congelate pe raftul mic. Dupa preparare, asteptati timp de 2-3 minute.
Paste ((Macaroane, Tortellini)	400 g	450 W + 200°C fara preincalzire!	16-18	Asezati-le intr-un vas de sticla de marime potrivita sau lasati-le in ambalajul original (asigurati-va ca acesta este corespunza-tor pentru preparare la micro-unde). Asezati pastele congela-te pe raftul mic. Dupa preparare, asteptati timp de 2-3 minute.
Aripi de pui	250 g	450 W + 200°C	6½-7½	Asezati aripile de pui pe raftul mic. Dupa preparare, asteptati timp de 2-3 minute.
Chipsuri	250 g	300 W + 220°C	15-17	Asezati chisurile direct pe hartie. de copt, pe raftul mic. Intoarceti la 2/3 din timp.

Ghid de preparare (continuare)

SFATURI SPECIALE

TOPIRE UNT
Puneti 50 g de unt intr-un vas adanc si mic, de sticla. Acoperiti cu capac de plastic. Incalziti timp de 30-40 de secunde la 900 W, pana ce untul se topeste.

TOPIRE CIOCOLATA
Puneti 100 g de ciocolata intr-un vas adanc si mic, de sticla.
Incalziti timp de 3-5 minute, la 450W pana ce se topeste ciocolata. Amestecati o data sau de doua ori in timpul topirii. Folositi manusi, pentru a scoate vasul!

TOPIRE MIERE CRISTALIZATA
Puneti 20 g de miere cristalizata intr-un vas adanc si mic, de sticla.
Incalziti timp de 20-30 de secunde la 300 W, pana ce mierea se topeste.

TOPIRE GELATINA
Lasati un strat uscat de gelatina (10 g) in apa rece , timp de 5 minute.
Scurgeti gelatina si puneti-o intr-un vas mic de sticla.
Incalziti timp de 1 minut la 300 W.
Amestecati dupa topire.

PREPARAREA GLAZURII (PENTRU PRAJITURI)
Amestecati glazura instanta (aproximativ 14 g) cu 40 g de zahar si 250 ml apa rece. Preparati neacoperit intr-un vas de sticla timp de 3 ½ pana la 4 ½ minute la 900 W, pana ce glazura este transparenta. Amestecati de doua ori pe durata prepararii.

PREPARAREA GEMULUI
Puneti 600 g de fructe intr-un vas de sticla de marime potrivita, cu capac.
Adaugati 300 g de zahar si amestecati bine.
Preparati acoperit timp de 10-12 minute la 900 W.
Amestecati de cateva ori in timpul prepararii. Goliti intr-un borcan de sticla cu capac cu filet. Asteptati 5 minute inainte de a pune capacul.

PREPARAREA BUDINCII
Amestecati praf de budinca cu zahar si lapte (500 ml), urmand instructiunile producatorului, si amestecati bine. Folositi un vas de sticla de marime potrivita, cu capac. . Preparati acoperit timp de 6 ½ pana la 7 ½ minute la 900 W.
Amestecati bine de cateva ori, pe durata prepararii

RUMENIREA MIGDALELOR
Imprastiati uniform 30 g migdale taiate, pe o farfurie ceramica de marime medie. Amestecati de cateva ori pe durata rumenirii timp de 3 ½ pana la 4 ½ minute la 600W. Lasati-le sa stea timp de 2 - 3 minute in cuptor. Folositi manusi, atunci cand scoateti vasul!

Curatarea cuptorului cu microunde

RO

Urmatoarele parti ale cuptorului cu microunde trebuie curatate regulat, pentru a preveni formarea depunerilor de resturi alimentare si grasimi:

- ***Suprafetele interioare si exterioare***
- ***Usa si etansarile acesteia***
- ***Platanul si inelul de rulare***

☛ Asigurati-va intotodeauna ca etansarile usii sunt curate si usa se inchide corect.

☛ In cazul in care cuptorul nu este pastrat in bune conditii si nu este curatat corespunzator, se poate deteriora suprafata acestuia, ceea ce va afecta aspectul cat si performanta aparatului.

1. Curatati suprafetele exterioare cu o carpa moale si apa calda cu sapun. Clatiti si uscati.

2. Indepartati orice pete de pe suprafetele interioare sau inelul de rulare cu o carpa cu sapun. Clatiti si uscati..

3. Pentru a curata mai usor depunerile si a indeparta mirosurile, asezati o ceasca cu suc de lamaie diluat pe platan, si incalziti timp de zece minute la putere maxima.

4. Spalati platanul, oricand este necesar.

✉ Nu turnati apa pe orificiile de ventilatie. Nu folositi niciodata produse abrazive sau solventi chimici. Aveti grija, atunci cand curatati etansarile, ca particulele de alimente sa nu:
- Se acumuleze
- Impiedice inchiderea corecta a usii.

✉ Curatati cavitatea cuptorului, imedat dupa fiecare folosire cu un detergent usor, dar lasati cuptorul cu microunde sa se raceasca, inainte de curatare, pentru a preveni accidentele.

RO

Depozitare si reparare cuptor cu microunde

Cateva precautii simple trebuie luate, atunci cand depozitati sau duceti la centrul service cuptorul cu microunde.

Cuptorul nu trebuie folosit daca, usa sau incuietorile acesteia sunt defecte:

- ***Balama rupta***
- ***Incuietori deteriorate***
- ***Carcasa defomata sau indoita***

Reparatia trebuie facuta numai de catre personal calificat de service.

☛ Nu scoateti niciodata carcasa cuptorului cu microunde. Daca acesta este defect si are nevoie de service sau nu sunteti siguri de starea lui:
- Deconectati cablul de alimentare de la sursa
- Contactati cel mai apropiat centru service

✉ Daca doriti sa depozitati temporar cuptorul cu microunde, alegeti un loc uscat, fara praf.
- **Motiv:** Praful si umezeala pot afecta diferite componente ale cuptorului.

Specificatii tehnice

SAMSUNG tinde sa isi imbunatateasca tot timpul produsele. Atat specificatiile design-ului cat si acest manual de instructiuni se pot schimba, fara notificare prealabila.

Sursa de alimentare	230 V ~ 50 Hz AC
Putere consum	
Putere maxima	3100 W
Microunde	1400 W
Gratar (element incalzire)	1300 W
(element incalzire)	1700 W
Putere de iesire	100 W / 900 W - 6 nivele (IEC-705)
Frecventa de operare	2450 MHz
Dimensiuni (W x D x H)	
Exterior	517 x 520 x 310 mm
Cavitate interioara cuptor	336 x 346 x 222 mm
Volum	28 litri
Greutate	
Neta	aproximativ 19 kg
Livrare	aproximativ 22.5 kg

Note

SAMSUNG
ELECTRONICS